TAFER®

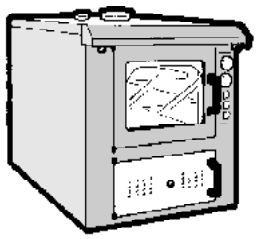
TECNOLOGIE AVANZATE FORNI E RISCALDAMENTO
OVEN AND HEATING ADVANCED TECHNOLOGIES

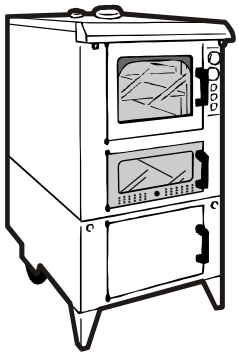
MANUALE D'USO E ISTALLAZIONE

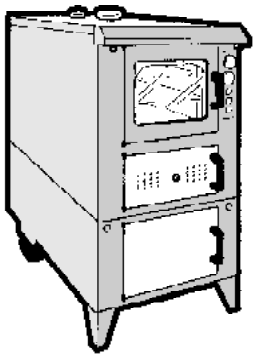
FORNI A LEGNA A FUOCO INDIRETTO

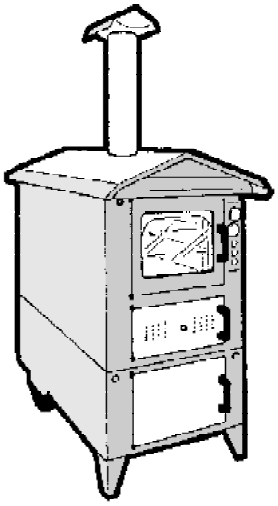
INSTALLATION AND USER MANUAL

WOOD-BURNING OVEN WITH INDIRECT FLAME









LINEA DOMUS LINE

TAFER *di Carboni & C. snc*
Via Bruscheto n. 4
47843 - MISANO MONTE (RN)
Tel. 0541-690314
Fax 0541-698993
Partita IVA 02158580403

ALCUNE NOTE SUL MANUALE D'USO

Ricordare che il MANUALE D'USO non è un accessorio del Forno, ma è PARTE INTEGRANTE del Forno stesso ed è una PRESCRIZIONE DI SICUREZZA.

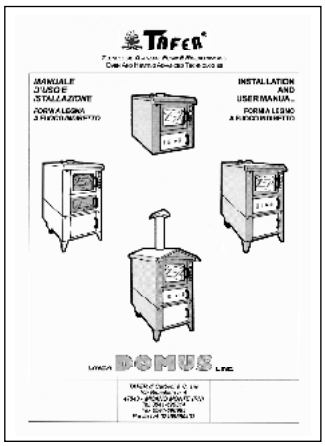
Per questa ragione bisogna:

conservarlo in buono stato, in vicinanza del Forno e passarlo a qualsiasi conduttore, utente o successivo proprietario, così che dal Forno stesso si possano ricavare al meglio tutte le informazioni per cui è stato realizzato al massimo della SICUREZZA.
Ricordarsi che qualsiasi aggiornamento va inserito nello stesso manuale come verrà indicato dal Costruttore.

Il manuale non deve essere danneggiato, deve rimanere integro (non strappare i fogli), va conservato al riparo da umidità e calore; durante la consultazione bisogna evitare di ungerlo o deteriorne la leggibilità.

Per facilitare la consultazione, il manuale è stato diviso in parti così che ogni fase sia ben articolata.
Le parti che richiedono più attenzione vengono richiamate con simboli.
Con questo accorgimento, il Costruttore intende richiamare l'attenzione del lettore sulle ATTENZIONI, AVVERTENZE e PERICOLI che lo riguardano.

Tutti i disegni e qualsiasi altro documento sono di proprietà del Costruttore che se ne riserva tutti i diritti e ricorda che non possono essere messi a disposizione di terzi senza la Sua approvazione scritta.
E' quindi vietata qualsiasi riproduzione anche parziale del testo e delle illustrazioni.



NOTES CONCERNING THE USER MANUAL

Remember that the USER'S MANUAL is not an accessory to the Oven, but an INTEGRAL PART of the Oven itself and is part of the SAFETY REGULATIONS.

Therefore it must be:

kept in good condition near the oven and given to any operator, user, or subsequent owner so that all of the information can be easily obtained regarding the purposes for which the Oven itself was created and so that it can be used in complete SAFETY.
Remember that any updates indicated by the Manufacturer are to inserted into the manual.

The manual must not be damaged, must remain intact (do not tear out pages), and should be kept away from heat and humidity;
when using, avoid dirtying it or reducing legibility.

To facilitate consultation, the manual was divided into parts so that each phase is clearly listed.
The parts which require closer attention are identified by symbols.
The Manufacturer intends, n this way, to catch the reader's attention using the words ATTENTION, WARNING, and DANGER when necessary.

All of the drawings and any other documents are property of the Manufacturer who reserves all rights to them and reminds that they may not be made available to third parties without the Manufacturer's written approval.
Therefore, any reproduction, even partial, of the text and illustrations is prohibited.

INDICE

	PARTE PART	PAGINA PAGE	TABLE OF CONTENTS
INFORMAZIONI INTRODUTTIVE	**1**	**5**	**INTRODUCTORY INFORMATION**
- IDENTIFICAZIONE FORNO	1.1	5	- OVEN IDENTIFICATION
- NOTE GENERALI ALLA CONSEGNA	1.2	6	- GENERAL NOTES REGARDING DELIVERY
- DESCRIZIONE FORNO	1.3	7	- OVEN DESCRIPTION
PRESCRIZIONI DI SICUREZZA	**2**	**13**	**SAFETY REGULATIONS**
CARATTERISTICHE TECNICHE	**3**	**22**	**TECHNICAL CHARACTERISTICS**
TRASPORTO E ISTALLAZIONE	**4**	**23**	**TRANSPORT AND INSTALLATION**
- INSTALLAZIONE DEL FORNO **CON CARRELLO** PER ESTERNO O PER INTERNO	4.1	23	- INDOOR OR OUTDOOR INSTALLATION OF THE OVEN **WITH CART**
- INSTALLAZIONE DEL FORNO **SENZA CARRELLO** PER INTERNO	4.2	29	- INSTALLATION OF THE INDOOR OVEN **WITHOUT CART**
PANNELLO COMANDI E SUE DESCRIZIONI	**5**	**34**	**CONTROL PANEL AND ITS DESCRIPTION**
MESSA A PUNTO	**6**	**36**	**SETUP**
AVVIAMENTO	**7**	**39**	**STARTUP**
- COME AVVIARE IL FORNO	7.1	40	- HOW TO START THE OVEN
- COME UTILIZZARE IL FORNO PER CUOCERE I CIBI	7.2	42	- USING THE OVEN TO COOK FOODS
- COME UTILIZZARE IL MINI-BARBECUE	7.3	47	- HOW TO USE THE MINI-BARBECUE
ARRESTI	**8**	**49**	**SHUTDOWN**
- ARRESTO DI FINE GIORNATA	8.1	50	- SHUTDOWN AT DAY'S END
- ARRESTO PER LUNGHE FERMATE	8.2	51	- LONG-TERM SHUTDOWN
- ARRESTO PER MANCANZA DI TENSIONE	8.3	52	- POWER SHORTAGE SHUTDOWN
PULIZIA	**9**	**53**	**CLEANING**
- PULIZIA CAMERA DI COTTURA	9.1	54	- OVEN CLEANING
- PULIZIA CAMERA DI COMBUSTIONE	9.2	57	- FURNACE CLEANING
- PULIZIE ESTERNE	9.3	58	- EXTERNAL CLEANING
- PULIZIA SCARICO FUMO CON VALVOLA E RELATIVO TUBO	9.4	59	- CLEANING OF SMOKE EXHAUST WITH VALVE AND RELATIVE TUBE
LUBRIFICAZIONE	**10**	**60**	**LUBRICATION**
MANUTENZIONE ORDINARIA	**11**	**61**	**MAINTENANCE**
- SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA ILLUMINAZIONE INTERNA	11.1	62	- REPLACING THE INTERNAL LIGHTING LAMP
- CONTROLLO CIELO DELLA CAMERA DI COMBUSTIONE	11.2	63	- CHECKING THE CEILING OF THE FURNACE
ANOMALIE E RIMEDI	**12**	**64**	**ANOMALIES AND SOLUTIONS**
PARTI DI RICAMBIO	**13**	**65**	**SPARE PARTS**
- ACCESSORI	13.1	66	- ACCESSORIES
SCHEMA PRATICO IMPIANTO ELETTRICO	**14**	**67**	**WIRING DIAGRAM**
ALLEGATI	**15**	**68**	**ATTACHMENTS**
INFORMAZIONI DI ASSISTENZA TECNICA	**16**	**69**	**TECHNICAL ASSISTANCE INFORMATION**
DISPOSIZIONE PANNELLO COMANDI E PARTI DEL FORNO	**17**	**70**	**LAYOUT OF CONTROL PANEL AND OVEN PARTS**

PARTE 1
INFORMAZIONI INTRODUTTIVE

I Forni della linea DOMUS sono stati realizzati in conformità alla Direttiva CEE 98/37 (ex 89/392 e sue modifiche), e sono stati progettati ripettando le altre norme interessate.

Questa parte comprende i seguenti titoli:

1.1
IDENTIFICAZIONE FORNO

1.2
NOTE GENERALI ALLA CONSEGNA

1.3
DESCRIZIONE FORNO

1.1 IDENTIFICAZIONE FORNO

PART 1
INTRODUCTORY INFORMATION

DOMUS ovens comply with EEC Directive 98/37 (former 89/392 and relevant amendments) and are designed according to applicable regulations in force.

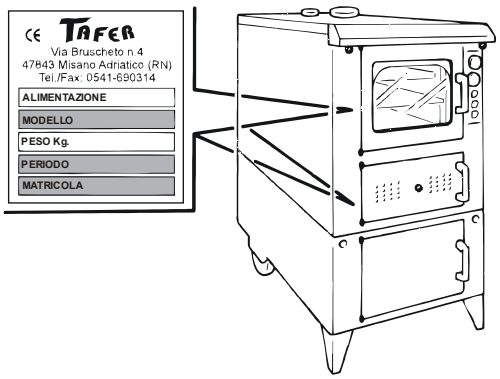
This part includes the following topics:

1.1
OVEN IDENTIFICATION

1.2
GENERAL NOTES REGARDING DELIVERY

1.3
OVEN DESCRIPTION

1.1 OVEN IDENTIFICATION

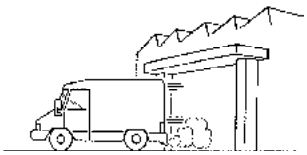


Per qualsiasi comunicazione con il Costruttore o Rivenditore di zona, citare sempre il N° di MATRICOLA, tipo di MODELLO e PERIODO di fabbricazione, scritte sull'etichette poste dietro il Forno e dietro il carrello.

For any correspondence with the Manufacturer or Local Retailer, always state the SERIAL NO., MODEL type, and PERIOD of construction found on the labels located on the back of the Oven and cart.

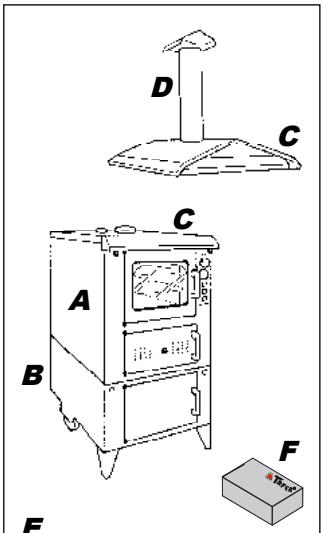
1.2
NOTE GENERALI ALLA CONSEGNA

1.2.1
Il Forno a legna TAFER della Linea DOMUS, e accessori, vengono spediti e imballati in cartoni o cellofan termoretraibile.



1.2.2
Al ricevimento controllare che:

1) Gl'imballi sono integri.
2) La fornitura corrisponde alle specifiche dell'ordine.
3) Non vi sono danni al Forno e accessori.



DESCRIZIONE:

A = FORNO
B = CARRELLO PORTALEGNA *(optional)*
C = TETTO *(per esterno/interno)*
D = CAMINO *(per esterno)*
E = MANUALE D'USO
F = KIT ACCESSORI
- *Teglia*
- *Griglia portateglia*
- *Paletta pizza*
- *Graticola*
- *Attizzafuoco*

1.2.3
In caso di danni o pezzi mancanti, informare immediatamente e in modo dettagliato il Costruttore od il Rivenditore Autorizzato.

1.2
GENERAL NOTES REGARDING DELIVERY

1.2.1
The DOMUS wood Oven by TAFER and accessories are shipped and packaged in cardboard or heatshrinking cellophane.

1.2.2
Upon receipt check that:

1) The packaging is intact.
2) Supply corresponds to order specifications.
3) No damage has been done to the Oven and accessories.

DESCRIPTION:

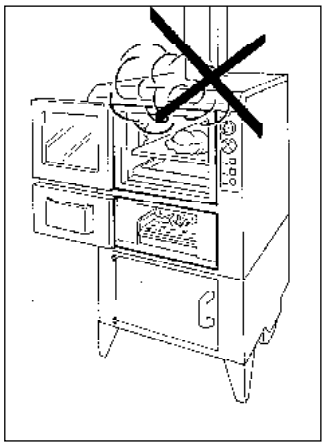
A = OVEN
B = WOOD CART (optional)
C = ROOF (outdoor/indoor)
D = CHIMNEY (outdoor)
E = USER MANUAL
F = ACCESSORY KIT
- Tray
- Tray rack
- Pizza paddle
- Grill
- Poker

1.2.3
In the case of damages or missing pieces, immediately inform the Manufacturer or Authorized Retailer in detail.

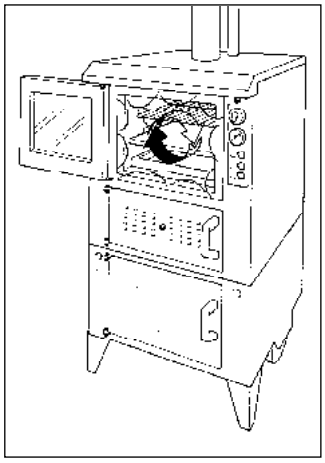
1.3
DESCRIZIONE FORNO

1.3.1
Il forno TAFER della Linea DOMUS, è un forno a legna, a fuoco indiretto e cottura continua ventilata.

Questa caratteristica lo distingue dagli altri forni tradizionali - a fuoco diretto - in quanto, la camera di combustione completamente separata dalla camera di cottura, permette di cuocere i cibi evitando il contatto con fumo, cenere e gas tossici.

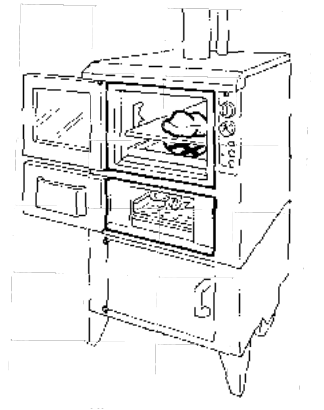


1.3.2
Inoltre il Brevetto Esclusivo, rispetto ai forni tradizionali della stessa tipologia (a fuoco indiretto) ha un diverso modo di diffondere il calore che permette di cuocere i cibi e non bruciarli, rispettando naturalmente i tempi e la temperatura appropriata (vedere tabella indicativa).



1.3.3
Inoltre la ventilazione nella camera di cottura, permette di cuocere contemporaneamente cibi di natura diversa senza influenzare il sapore e odore degli stessi;

in questo modo la distribuzione del calore è uniforme su tutti i piani di cottura a qualsiasi temperatura, così da evitare inutili perdite di tempo.



1.3
OVEN DESCRIPTION

1.3.1
The DOMUS oven by TAFER is a wood-burning oven with indirect flame and continuous, ventilated cooking.

This feature distinguishes it from other traditional ovens - with direct flame - in that, the furnace, being completely separate from the oven, allows food to be cooked while avoiding contact with smoke, ashes, and toxic gases.

1.3.2
The Exclusive Oven Patent has a new heat distribution system with respect to traditional ovens of the same type (with indirect flame) that cooks without burning, following, quite naturally the right cooking times and temperature (see table).

1.3.3
Furthermore, ventilation in the oven allows for the simultaneous cooking of different types of food without changing their flavors and smells;

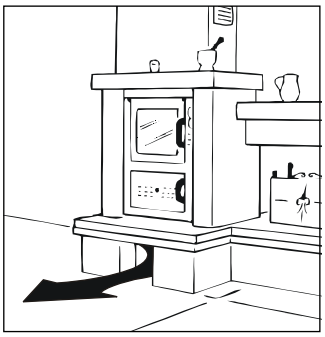
the heat, at any temperature, is therefore distributed uniformly to all of the cooking levels in order to avoid useless loss of time.

DESCRIZIONE FORNO

OVEN DESCRIPTION

1.3.4
Il Forno DOMUS ha la possibilità di alloggiare nel suo interno un generatore di aria calda per riscaldare l'ambiente circostante.

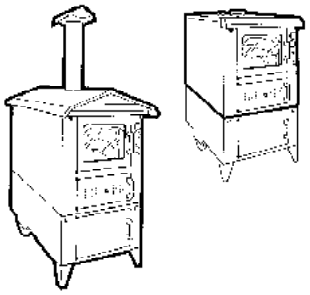
La produzione dell'aria, avviene senza abbassare minimamente la temperatura della Camera di Cottura; questo fatto permette di avere il Forno sempre efficiente.



1.3.4
The DOMUS Oven may house a hot air generator for heating the surrounding environment.

Air production takes place without at all lowering the temperature of the Oven; thus, the Oven is always efficient.

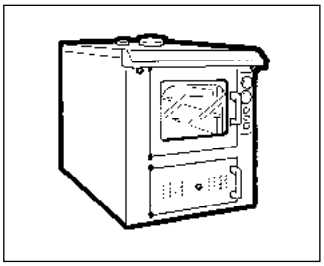
1.3.5
I 2 formati:
FF = FORNO FAMIGLIA e
FG = FORNO GRANDE,
vengono realizzati nelle versioni da interno e da esterno, con o senza riscaldamento, così da soddisfare qualsiasi esigenza di spazio e di utilizzo.
A richiesta può essere montato anche con l'apertura a destra.



1.3.5
The 2 versions:
FO = FAMILY OVEN and
LO = LARGE OVEN,
are made for indoors and outdoors, with or without heating, in order to satisfy any space or use requirements.
It can also be assembled with right-side opening upon request.

1.3.6
La sua struttura cubiforme lo rende molto robusto, adattabile in qualsiasi ambiente e facile da posizionare.

Tutta la struttura del Forno, compresi i mantelli, sono realizzati in lega alluminata, per evitare la formazione di ruggine e garantire maggiore durata nel tempo.

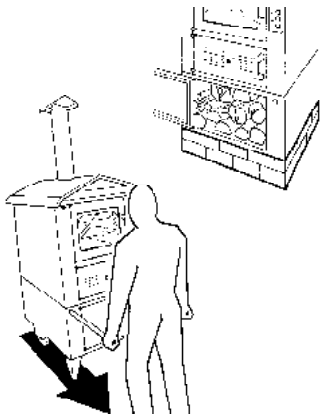


1.3.6
Its cubicle structure makes it very sturdy, suitable for any environment, and easy to position.

The entire Oven structure, including the casing, is in aluminised alloy to prevent rusting and ensure a longer life.

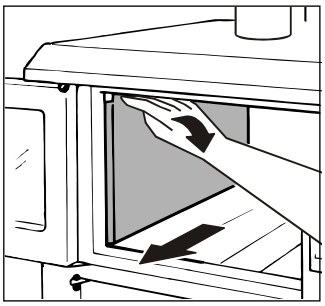
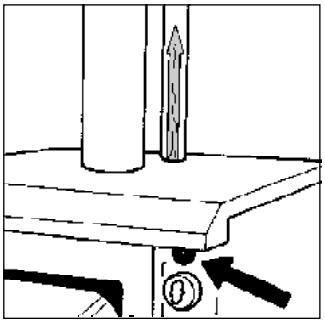
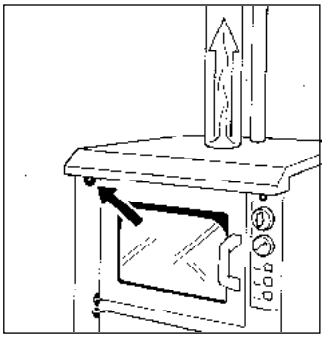
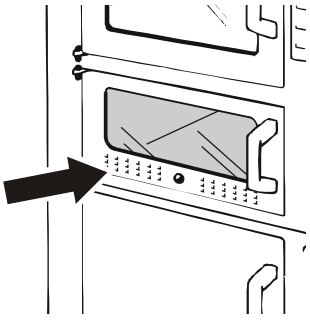
1.3.7
Il carrello portalegna (optional) è dotato di ruote e manici, per facilitarne lo spostamento e di un ampio vano per legna e oggetti vari.

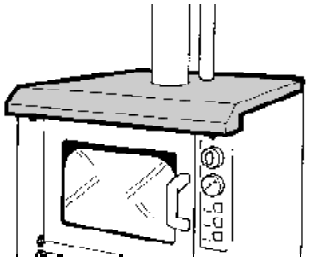
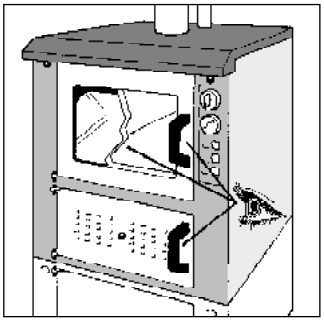
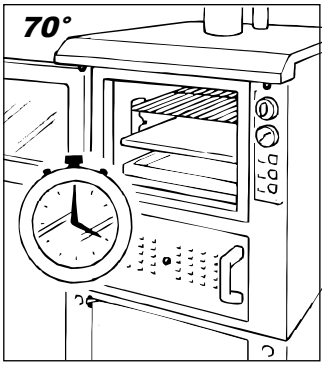
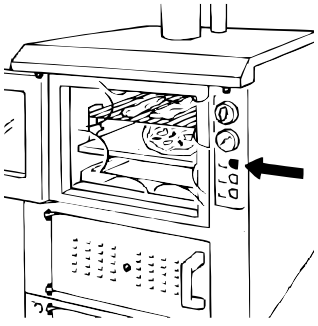
Inoltre, ha la possibilità di togliere i piedini anteriori e le ruote, per poter effettuare un'istallazione fissa (muratura).

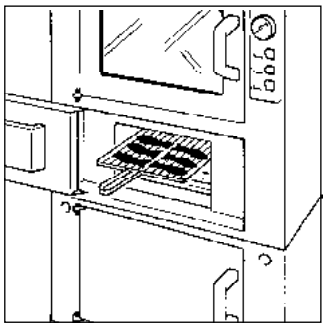
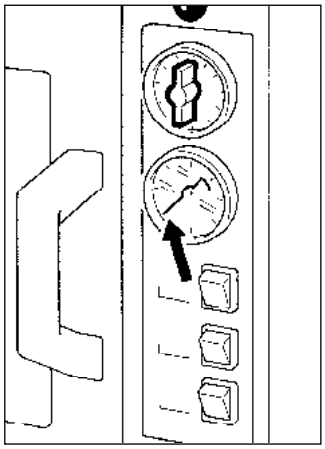
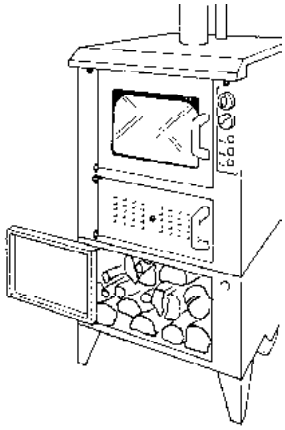


1.3.7
The wood cart (optional) is equipped with wheels and handles to facilitate movement and includes a large space for wood and other objects.

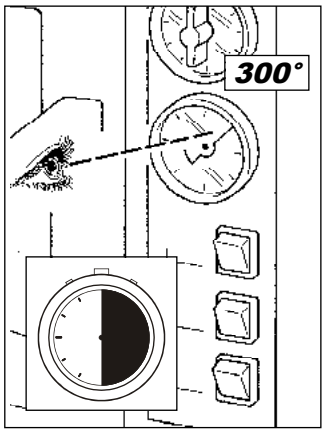
Furthermore, the front feet and wheels may be removed for immovable installation (wall).

DESCRIZIONE FORNO	TAFER®	**OVEN DESCRIPTION**
1.3.8 *La camera di cottura in ACCIAIO INOX AISI 304 BA* ***-non tossico-*** *ha la possibilità di essere smontata e lavata, per garantire un'igiene migliore.*		1.3.8 The oven is made of **-non-toxic-** AISI 304 BA STAINLESS STEEL and may be disassembled and cleaned to guarantee better hygiene.
1.3.9 *La valvola del vapore, permette di mantenere il giusto grado di umidità e temperatura nel Forno, per cuocere meglio dolci, pane, pizza, arrosti, gratinati ecc.* *Lo scarico permette l'evacuazione del vapore acqueo all'esterno, evitando condensa e cattivi odori all'interno dell'ambiente.*		1.3.9 The steam valve permits maintaining the correct degree of humidity and temperature in the Oven in order to bake and cook desserts, bread, pizza, roasts, gratins, etc. better. Steam is discharged outdoors through the exhaust preventing the formation of condensate and bad odours in the home.
1.3.10 *La valvola del fumo si utilizza per controllare il tiraggio della canna fumaria, mantenere il calore più a lungo e ridurre il consumo di legna.*		1.3.10 The smoke valve controls the flue draught, conserving heat for a longer period of time and reducing wood consumption.
1.3.11 *Lo sportello della Camera di Combustione, ha una griglia di controllo* ***Aria/Fuoco****, che permette di regolare la combustione della legna visibile attraverso il vetro, se presente.*		1.3.11 The Furnace door has an **Air/Fire** grate to regulate wood consumption, which can be inspected through the glass, when fitted.

DESCRIZIONE FORNO	TAFER®	**OVEN DESCRIPTION**
1.3.12 *Nella parte superiore del frontale, è posta una **"cappetta"** di recupero calore residuo, con relativo scarico.*		1.3.12 A residual heat recovery **"hood"** with relative exhaust is located on the upper front side of the oven.
1.3.13 *Il Forno è dotato di mantelli sostituibili in loco in ogni sua parte e sono verniciati a caldo con polveri non tossiche.* *I manici degli sportelli sono antiscotto per poter agire in tutta tranquillità e gli sportelli della Camera di Cottura e della Camera di Combustione (se presente), hanno un doppio vetro per evitare scottature indesiderate al contatto.*		1.3.13 The Oven has a casing, which can be fully replaced on site, with non-toxic hot powder paint finish. The doors have scorch-proof handles, while the Oven door and Furnace (when fitted) have a double glass to prevent burns if touched accidentally.
1.3.14 *Il sistema d'isolamento di questo Forno è tale da permettere un'elevata tenuta del calore nella camera di cottura e una temperatura esterna bassa; (circa 70°C dopo **4 ore** di funzionamento a **300°C**), facilitando l'istallazione anche vicino a mobili.*		1.3.14 The Oven's insulation system allows for a high retainment of heat in the oven and a low external temperature; (approx. 70° C. after **4 hours** of operation at **300° C**), so the oven can be installed even close to pieces of furniture.
1.3.15 *La luce interna al forno, è composta da TRE lampade e permette di vedere con facilità i cibi ed il loro grado di cottura.*		1.3.15 The light inside the oven is made up of THREE bulbs and allows the food and its degree of cooking to be easily seen.

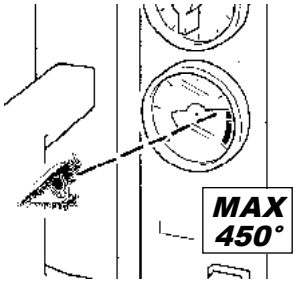
DESCRIZIONE FORNO	TAFER®	**OVEN DESCRIPTION**
1.3.16 *La griglia del fuoco nella Camera di Combustione, ha la particolarità di essere utilizzata anche come mini-barbecue.*		1.3.16 The fire grate in the Furnace has a special feature which also allows it to be used as a mini-barbecue.
1.3.17 *Un termometro esterno, indica la temperatura nella Camera di Cottura ed un Timer-Contaminuti con suoneria si utilizza per programmare i tempi di cottura.*		1.3.17 An external thermometer indicates the temperature in the Oven and a Timer with a bell is used for setting cooking times.
1.3.18 *Il consumo medio a **300° C*** *è di circa 4 Kg. di legna all'ora.*		1.3.18 Average consumption at **300° C** is approximately 4 Kg. of wood per hour.

1.3.19
*Il tempo di riscaldamento del Forno per raggiungere la temperatura di **300° C** è di circa mezz'ora.*



1.3.19
The Oven's heating time for reaching a temperature of **300° C** is approximately a half hour.

1.3.20
*La temperatura massima che il Forno deve raggiungere, è di **450° C e non oltre.***

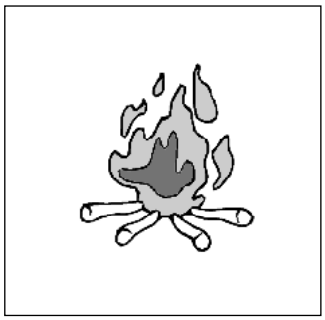


1.3.20
The maximum temperature which the Oven can reach is **450° C and no higher.**

1.3.21
DESTINAZIONE D'USO

*Il Forno DOMUS è stato progettato e costruito **esclusivamente** per la cottura dei cibi e per il riscaldamento dell'ambiente, mediante il calore prodotto da combustione di legna naturale e stagionata **(NON TRUCIOLARE, LEGNA VERNICIATA ECC.)***

Ogni altro utilizzo, diverso da quanto riportato in questo manuale, è da considerarsi uso improprio.



1.3.21
PURPOSE OF USE

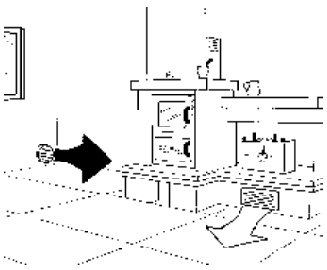
The DOMUS Oven was designed and constructed **exclusively** for the cooking of food and for the heating of the environment by using the heat produced by the burning of small pieces of natural, dry wood **(NOT CHIPBOARD, PAINTED WOOD ETC.).**

Any other use different from that reported in this manual is to be considered improper.

1.3.22
AMBIENTE D'USO

Il Forno DOMUS può operare sia in ambiente chiuso che all'aperto. Riguardo all'utilizzo in ambiente chiuso (cucina, tavernetta ecc.) il Forno deve operare in condizioni di ricambio d'aria nell'ambiente.

(Vedi prese d'aria all'esterno a norme di legge).



1.3.22
PLACE OF USE

The DOMUS Oven can operate in both closed and open environments.
For use in closed environments (kitchen, dining area, etc.), ventilation must be provided.

(See external air outlets required by law).

PARTE 2
PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

Durante la consultazione del presente manuale d'uso e sul Forno, troverete alcuni simboli;
questi hanno un ben preciso significato.

SIMBOLOGIA CONVENZIONALE E SUA DEFINIZIONE

2.1
ATTENZIONE
PERICOLO DI FOLGORAZIONE
Segnala al personale interessato che l'operazione descritta presenta se non effettuata nel rispetto delle normative di slcurezza, il rischio di subire uno shock elettrico.

2.2
ATTENZIONE
PERICOLO GENERICO
Segnala al personale interessato, che l'operazione descritta presenta, se non effettuata nel rispetto delle normative di sicurezza, il rischio di subire danni fisici.

2.3
NOTA
Segnala al personale interessato, informazioni il cui contenuto è di rilevante considerazione o importanza.

2.4
AVVERTENZE
Segnala al personale interessato, informazioni il cui contenuto se non rispettato, può causare lievi ferite alle persone o danni al forno.

PART 2
SAFETY REGULATIONS

When using the present user manual and Oven, certain symbols will be found; these have very precise meanings.

CONVENTIONAL SYMBOLS AND THEIR DEFINITION

2.1
ATTENTION
DANGER OF ELECTROCUTION
Informs persons concerned that the described operation presents the risk of electric shock if not carried out in accordance with regulations.

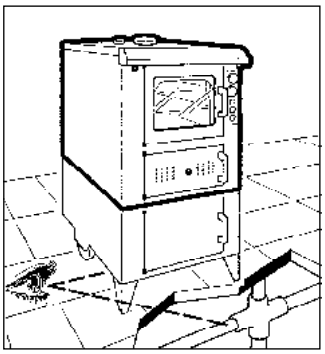
2.2
ATTENTION DANGER
Informs persons concerned that the described operation presents the risk of personal injury, if not carried out in accordance with regulations.

2.3
NOTE
Informs persons concerned about important information.

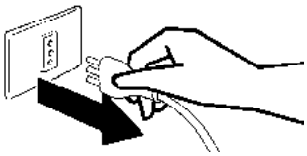
2.4
WARNING
Informs persons concerned that if the instructions are not complied with, slight injuries to persons or damage to the oven may take place.

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA		**SAFETY REGULATIONS**
2.5 ***OPERATORE*** ***O CONDUTTORE FORNO*** *Identifica personale qualificato, ossia munito di competenze specifiche, in quanto le operazioni sono completamente manuali, quindi si rimanda alla preparazione e sensibilità dell'operatore.* ***E' tassativamente proibito all'operatore eseguire le operazioni che vengono indicate di responsabilità del MANUTENTORE ELETTRICO.***		**2.5** **OVEN USER** **OR OPERATOR** Identifies qualified personnel or those having special qualifications given that the operations are completely manual. Therefore, refer to the training and ability of the operator. **The operator is absolutely prohibited to carry out operations which are indicated as the responsibility of an ELECTRICAL MAINTENANCE OPERATOR.**
2.6 ***MANUTENTORE ELETTRICO*** ***O PERSONA ISTRUITA*** *(Vedi EN 60204 punto 3.55)* *Tecnico qualificato in grado di condurre la macchina in condizioni normali; è preposto a tutti gli interventi di natura elettrica di regolazione, di manutenzione, e di riparazione.* *E' in grado di operare in presenza di tensione all'interno di armadi o scatole elettriche.*		**2.6** **ELECTRICAL MAINTENANCE OPERATOR OR QUALIFIED PERSON** (See EN 60204 point 3.55) Qualified technician able to operate the machine under normal conditions; in charge of all electrical interventions including regulation, maintenance, and repair. The operator is able to work when power is present within electrical cabinets or boxes.
2.7 ***PROTEZIONE PERSONALE*** *La presenza di un simbolo tra quelli a fianco della descrizione richiede obbligatoriamente l'utilizzo di protezioni personali da parte dell'operatore, essendo implicito il rischio d'infortunio.*		**2.7** **PERSONAL PROTECTION** The presence of a symbol amongst those next to the description absolutely requires the use of personal protection on behalf of the operator since the risk of accident is present.
2.8 ***CONSIGLIO*** *Si riferisce ad un modo di lavoro sperimentato in fabbrica, ben sapendo che ogni operatore svilupperà poi un suo modo di operare.*		**2.8** **RECOMMENDATION** This refers to a work method tested in the factory, keeping in mind that every operator will then develop his own work method.
2.9 ***INTERVENTI STRAORDINARI*** *Eventuali interventi di manutenzione evidenziati dal simbolo qui a fianco, sono da richiedere al Rivenditore Autorizzato.*		**2.9** **SPECIAL INTERVENTIONS** Any maintenance interventions represented by the symbol shown adjacently are to be requested from an Authorized Retailer.

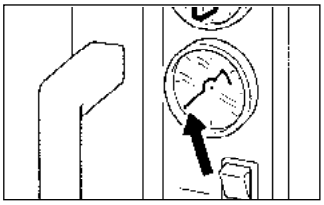
2.10
Prima dell'installazione del Forno, il cliente deve assicurarsi che il pavimento dove verrà installato, sia sufficientemente livellato, che ne possa sopportare il peso (vedi caratteristiche techiche Parte 3) e che vi siano le predisposizioni tecnologiche.



2.10
Before installing the Oven, the customer must make sure that the floor where it will be installed is sufficiently level, that it can support the weight (see technical characteristics Part 3), and that the technological requirements are available.



2.11
Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, riparazione o pulizia, staccare la spina di alimentazione dalla presa di rete ***ed attendere che il Forno abbia raggiunto la temperatura ambiente.***



2.11
Before carrying out any maintenance intervention, repair or cleaning, remove the power plug from the outlet **and wait for the Oven to reach room temperature.**

2.12
La tensione di rete nel Forno DOMUS, alimenta la luce interna, la ventilazione interna ed il generatore di aria calda dove provvisto.

E' fatto obbligo al cliente di verificare che l'impianto elettrico di rete, dove il Forno verrà istallato, sia fornito di una ***buona messa a terra*** *e di un impianto a norme provvisto d'interruttore differenziale (salvavita).*

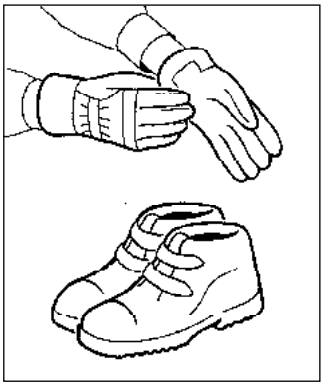
In caso contrario adeguare l'impianto a carico dell'utilizzatore.

2.12
The mains voltage of the DOMUS Oven supplies power to the internal lighting and to the hot air generator, when installed.

The customer must verify that the electrical system where the Oven will be installed has **good grounding,** is in accordance with regulations, and provided with a differential switch (safety switch).

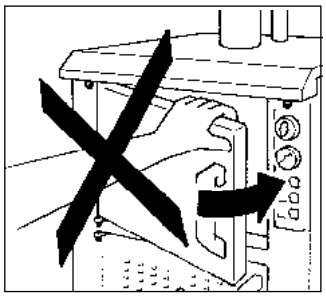
If not, the system must be adapted by the user.

2.13
Per qualsiasi movimentazione o installazione del Forno, la persona addetta, deve sempre indossare ***GUANTI DA LAVORO E SCARPE INTINFORTUNISTICHE*** *e fare riferimento alla "Parte 4 Trasporto ed Installazione".*



2.13
For any handling or installation of the Oven, the person responsible must always wear **WORK GLOVES AND SAFETY SHOES** and refer to "Part 4 Transport and Installation".

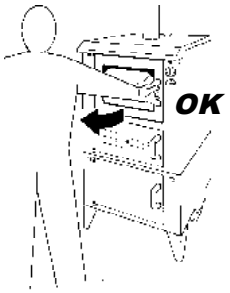
2.14
ATTENZIONE PERICOLO DI SCHIACCIAMENTO E/O CESOIAMENTO!
Chiudere o aprire gli sportelli del Forno impugnando solo ***ed esclusivamente le maniglie.***



2.14
ATTENTION:
DANGER OF CRUSHING AND/OR SHEARING!
Close or open the Oven doors using only **and exclusively the handles.**

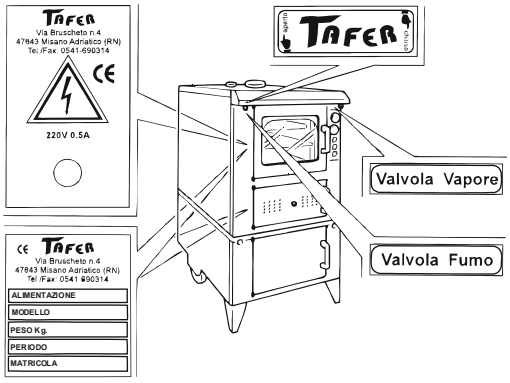
2.15
Non manomettere o deteriorare volutamente i dispositivi di sicurezza, ne rimuovere o nascondere le etichette di avvertimento, né modificare le caratteristiche del Forno.

IN CASI DI DETERIORAMENTO OD ILLEGGIBILITA' richiedere il cambio al Rivenditore Autorizzato.



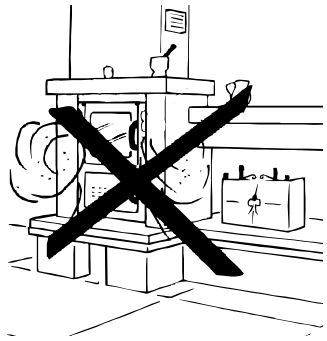
2.15
Do not intentionally tamper with or damage the safety devices, remove or hide the warning labels, or modify the Oven's characteristics.

IN CASE OF DAMAGE OR ILLEGIBILITY, request a replacement from an Authorized Retailer.



2.16
Verificare periodicamente etichette e messa a terra.

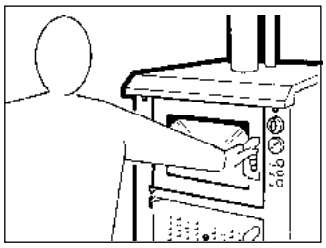
2.17
Ogni 250 ore di funzionamento o quando la Camera di Combustione fa fumo, pulire la Canna Fumaria, la Camera di Combustione, il Tubo e lo Scarico Fumo con Valvola. ***(Vedi Parte 9 PULIZIA).***



2.16
Periodically verify the labels and grounding.

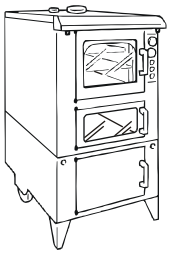
2.17
The Flue, Furnace, Pipe and Smoke Exhaust with Valve must be cleaned out after 250 hours of running, or whenever the Furnace is smoky.
(See Part 9 CLEANING).

2.18
La posizione dell'operatore è davanti al Forno.



2.18
The operator's position is in front of the Oven.

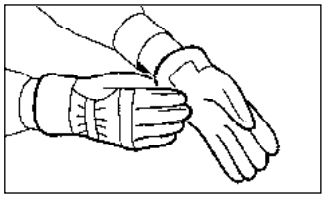
2.19
ATTENZIONE
PERICOLO D'URTO!
Tenere gli sportelli del Forno sempre chiusi, eccetto quando si deve accedere alle parti interne, e poi richiuderli sempre.



OK

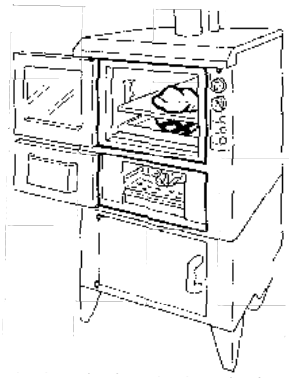
2.19
ATTENTION:
DANGER OF COLLISION!
Always keep the Oven doors closed except when accessing the internal parts, being sure to always close them afterwards.

2.20
Per qualsiasi operazione, usare sempre guanti antiscottature.



2.20
Always use scorch-proof gloves for any operation.

2.21
ATTENZIONE PERICOLO GENERICO E DI USTIONE!
Non toccare, appoggiarsi o sedersi per nessuna ragione in nessuna parte del Forno tanto che questo sia spento o acceso.

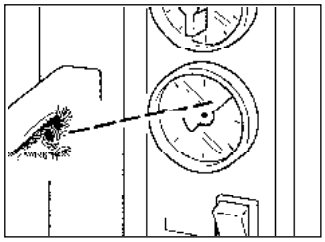


2.21
ATTENTION:
GENERIC DANGER AND DANGER OF BURNING!
Do not touch, lean, or sit on, for any reason, any part of the Oven whether it is on or off.

2.22
Posizionare la legna sempre al centro o in fondo alla Camera di Combustione e ***mai in testa****.*

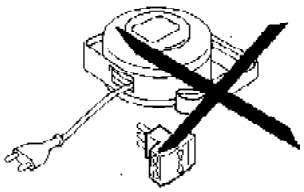
2.22
Always place the wood in the middle or at the back of the Furnace and **never towards the front.**

2.23
Prima di cucinare portare il Forno ***sempre*** *a temperatura d'esercizio (fare riferimento alla Tabella di Cottura Indicativa* ***"Parte 7 - Avviamento")****.*



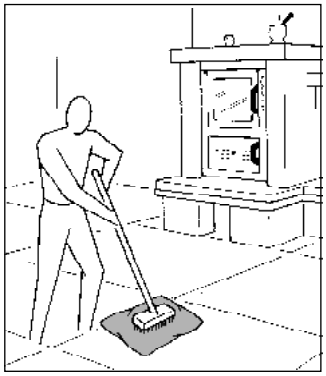
2.23
Before cooking or baking, **always** let the Oven arrive at the operating temperature (refer to the Recommended Cooking Table "**Part 7 Startup**").

2.24
Non usare adattatori tra la spina del forno e la presa di rete.



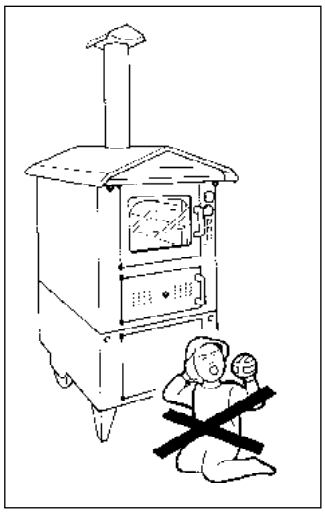
2.24
Do not use adapters between the oven plug and the power outlet.

2.25
L'operatore deve aver cura che lo spazio intorno al Forno sia sempre pulito in modo da evitare scivolamenti e di conseguenza urti e/o cadute.



2.25
The operator must take care that the space surrounding the Oven is always clean in order to avoid slipping and therefore collision and/or falls.

2.26
Tenere lontano dal Forno bambini o persone che non conoscono i pericoli.



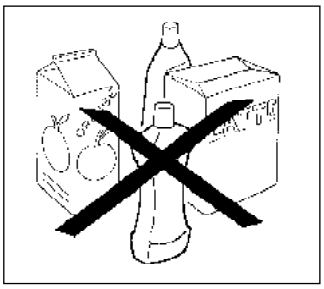
2.26
Keep children or persons who do not understand the dangers involved away from the Oven.

2.27
ATTENZIONE
PERICOLO GENERICO!
Per il funzionamento del Forno, è assolutamente vietato usare combustibili diversi dalla LEGNA NATURALE.

2.27
ATTENTION:
DANGER!
The use of a combustible other than NATURAL WOOD for Oven operation is absolutely prohibited.

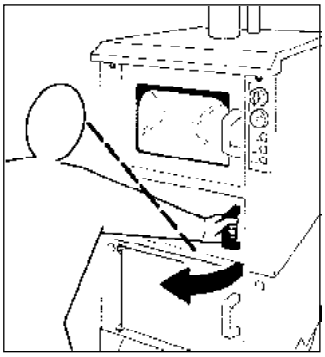
2.28
ATTENZIONE PERICOLO DI ESPLOSIONE!
E' assolutamente vietato accendere il Forno con sostanze liquide o gassose.
(Es. alcool, petrolio, diavolina ecc.)

2.28
ATTENTION:
DANGER OF EXPLOSION!
The use of liquid or gaseous substances to light the Oven is absolutely prohibited.
(Ex. alcohol, kerosene, lighter fluid, etc.)



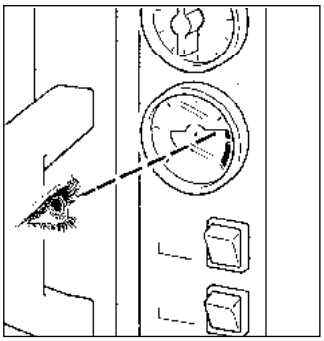
2.29
ATTENZIONE
PERICOLO GENERICO!
Durante il funzionamento del Forno, non introdurre nella Camera di Combustione buste di plastica, bottiglie di plastica o qualsiasi altro materiale diverso dalla legna naturale.

2.29
ATTENTION:
DANGER!
During Oven operation, do not introduce plastic bags and bottles, or any other material other than natural wood into the Furnace.



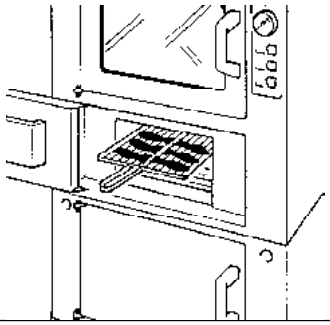
2.30
ATTENZIONE PERICOLO DI CADUTA BRACE!
Fare attenzione quando si apre la Camera di Combustione.

2.30
ATTENTION:
DANGER OF FALLING EMBERS!
Be careful when opening the Furnace.



2.31
ATTENZIONE PERICOLO DI DANNEGGIAMENTO DELL'IMPIANTO ELETTRICO E DEL TERMOMETRO!
Il Forno DOMUS non deve MAI raggiungere la temperatura ***maggiore a 450° C.***

2.31
ATTENTION:
DANGER OF DAMAGE TO THE ELECTRICAL SYSTEM AND THERMOMETER!
The DOMUS Oven must NEVER reach temperatures **above 450° C.**



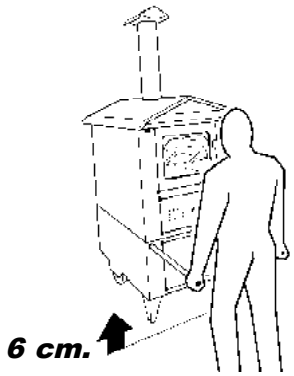
2.32
Quando si usa Il Mini-barbecue non estrarre la griglia del Fuoco dal suo alloggiamento.

2.32
When using the Mini-barbecue, do not remove the Fire grate from its housing.

2.33
Cucinare esclusivamente ***con*** *tutte le pareti interne della Camera di Cottura,* ***montate****.*

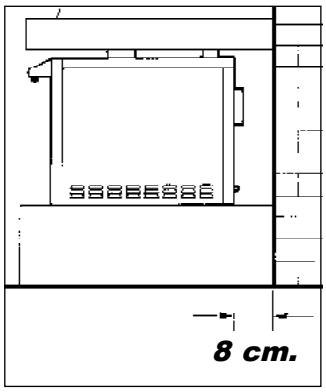
2.33
Cook exclusively **with** all of the internal walls of the Oven **mounted**.

2.34
ATTENZIONE:
PERICOLO DI RIBALTAMENTO!
Quando si effettuano piccoli
o grandi spostamenti,
non alzare il Forno più
di ***6 cm. circa*** *da terra.*



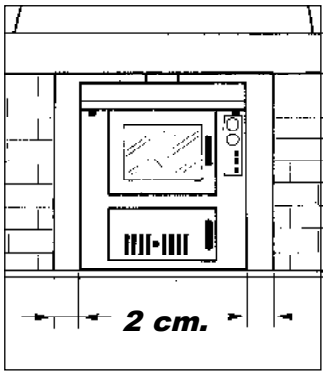
2.34
ATTENTION:
DANGER OF OVERTURNING!
When small or large movements are carried out, do not lift the Oven more than **approx. 6 cm.** from the ground.

2.35
La distanza minima che il Forno DOMUS deve avere dal muro posteriore sia per la versione senza riscaldamento che con riscaldamento, è di ***8 cm.***



2.35
Both versions of the DOMUS oven (with and without heating) must be installed at least **8 cm** from the back wall.

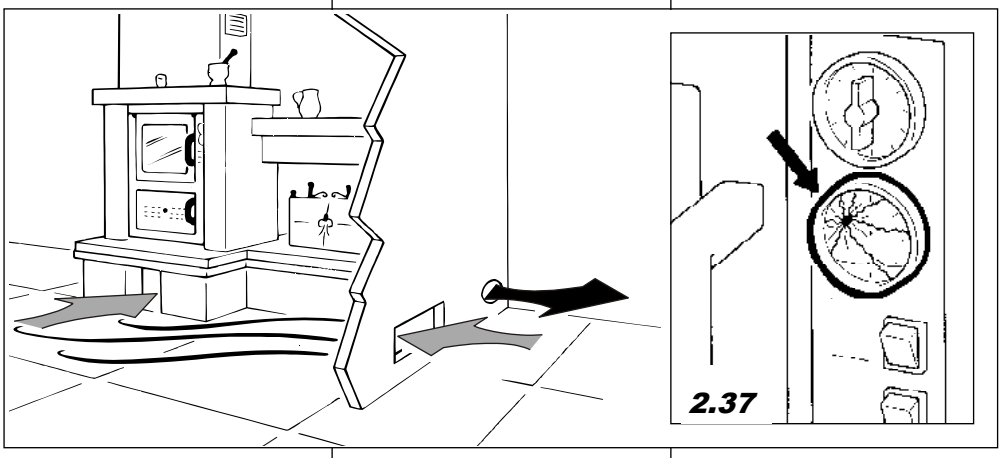
ed ai lati almeno ***2 cm.***
in entrambi i casi.



the sides must have at least **2 cm.** in both cases.

2.36
ATTENZIONE PERICOLO DI DEPRESSIONE TIRAGGIO!
E' tassativamente proibito utilizzare delle prolunghe per riscaldare un'altra stanza a meno che non si provveda alla compensazione d'aria per mezzo di un foro adeguato, ed in questo caso, non più di una stanza. ***Vedere:*** *PARTE 3 "CARATTERISTICHE TECNICHE FORNO" Potenza Generatore di Aria Calda.*

2.36
ATTENTION: DANGER OF DRAUGHT DEPRESSION!
It is absolutely prohibited to use extensions to heat another room unless they are provided with air compensation through a suitable hole. In this case, for no more than one room. **See:** PART 3 "OVEN TECHNICAL CHARACTERISTICS" Hot Air Generator Power.

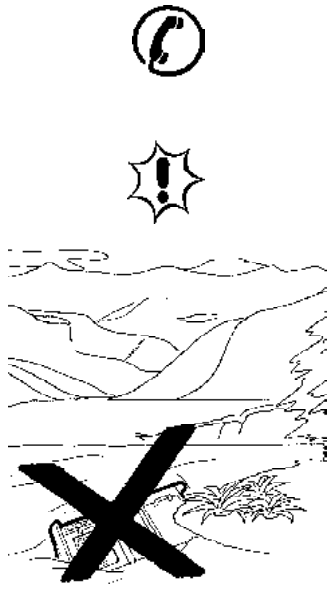


2.37
In caso si debbano sostituire pezzi usurati e/o rotti, richiedere sempre ricambi originali al Rivenditore Autorizzato.

2.38
AVVERTENZA!
PER NON DETERIORARE IL MATERIALE, non spegnere MAI il fuoco della Camera ***di Combustione, con acqua.***

2.39
Mantenere tutti i dispositivi efficienti e sicuri, fino alla fine della vita.

2.40
Alla fine della vita del Forno, non disperderlo nell'ambiente, ma rivolgersi ad agenzie specializzate allo smaltimento.



2.37
In the case in which worn out and/or broken pieces must be replaced, always request original spare parts from an Authorized Retailer.

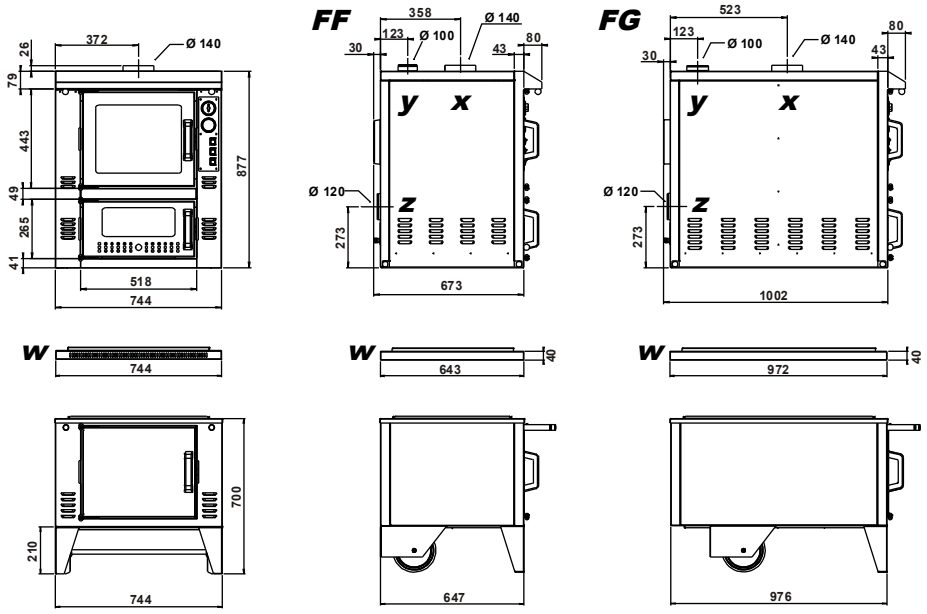
2.38
WARNING!
SO AS NOT TO RUIN THE MATERIAL, NEVER put out the fire **of the Furnace using water.**

2.39
Maintain all of the devices efficient and safe for the entire working life of the Oven.

2.40
When scrapping the Oven, call in a specialized disposal company and keep your environment clean.

PARTE 3
CARATTERISTICHE TECNICHE

PART 3
TECHNICAL CHARACTERISTICS



FF =	*FORNO FAMIGLIA*	**FF** =	FAMILY OVEN
FG =	*FORNO GRANDE*	**FG** =	LARGE OVEN
X =	*CANNA FUMARIA*	**X** =	FLUE
Y =	*SCARICO VAPORE*	**Y** =	STEAM EXHAUST
Z =	*USCITA ARIA CALDA*	**Z** =	HOT AIR OUTLET
W =	*RISCALDAMENTO*	**W** =	HEATING

TEMPERATURA MAX. DI ESERCIZIO MAX. OPERATING TEMPERATURE	***450°C***	*PESO FF DA ESTERNO CON KIT* WEIGHT OFOUTDOOR FF WITH KIT	***Kg. 180***
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE SERVIZI SERVICE POWER VOLTAGE	***230V - 50 Hz***	*PESO FG DA ESTERNO CON KIT* WEIGHT OF OUTDOOR FG WITH KIT	***Kg. 250***
POTENZA POWER	***100W***	*PESO CARRELLO FAMIGLIA* WEIGHT OF FAMILY CART	***Kg. 32***
GENERATORE DI ARIA CALDA HOT AIR GENERATOR	***200 m³/h a 100°C***	*PESO CARRELLO GRANDE* WEIGHT OF LARGE CART	***Kg. 41***
PESO FF DA INTERNO CON KIT WEIGHT OF INDOOR FF WITH KIT	***Kg. 173***	*DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA FF* DIMENSIONS OF FF OVEN	***mm 465 x 500 x 3 piani/shelves***
PESO FG DA INTERNO CON KIT WEIGHT OF INDOOR FG WITH KIT	***Kg. 241***	*DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA FG* DIMENSIONS OF FG OVEN	***mm 465 x 840 x 3 piani/shelves***
FORNO ALIMENTATO A LEGNA-CONSUMI WOOD FIRED OVEN - CONSUMPTION	***3 - 4 Kg/h***		

A richiesta l'apertura del Forno può essere montata a DESTRA.

On request, the Oven can be supplied with door that opens to the RIGHT.

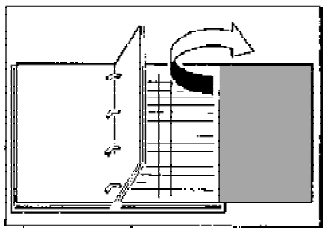
PARTE 4
TRASPORTO E ISTALLAZIONE

Aprire la Parte 17 per avere sott'occhio la disposizione del Pannello Comandi e le Parti del Forno.

Questa parte comprende i seguenti titoli:

4.1
ISTALLAZIONE DEL FORNO ***CON CARRELLO*** *PER ESTERNO O PER INTERNO*

4.2
ISTALLAZIONE DEL FORNO ***SENZA CARRELLO*** *PER INTERNO*



PART 4
TRANSPORT AND INSTALLATION

Open Part 17 to see the layout of the Control Panel and Oven Parts.

This part includes the following topics:

4.1
INSTALLATION OF THE INDOOR OR OUTDOOR OVEN **WITH CART**

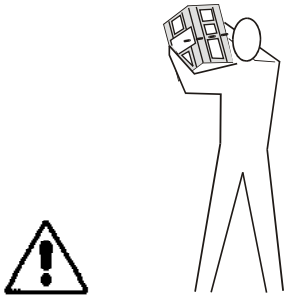
4.2
INSTALLATION OF THE INDOOR OVEN **WITHOUT CART**

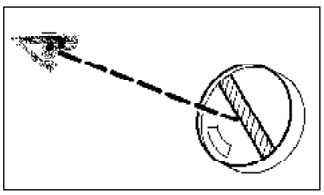
4.1
ISTALLAZIONE DEL FORNO ***CON CARRELLO*** *PER ESTERNO O PER INTERNO*

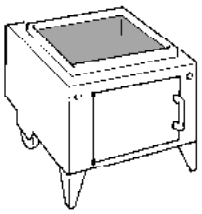
4.1.1
ATTENZIONE PERICOLO GENERICO!
Leggere attentamente le PRESCRIZIONI DI SICUREZZA in testa a questo manuale (Parte2).

4.1.2
Munirsi di un mezzo di sollevamento adeguato e di funi in fibra di portata nominale 500 Kg. cadauna.

4.1.3
Posizionare il Carrello in terra ad una distanza adeguata dal Forno o vicino al luogo dell'installazione.







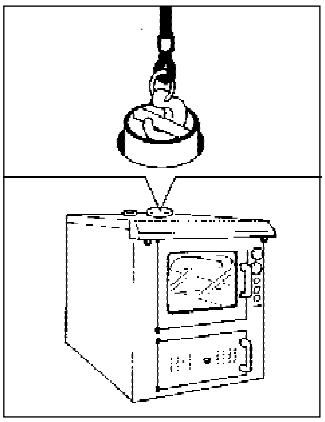
4.1
INSTALLATION OF THE INDOOR OR OUTDOOR OVEN **WITH CART**

4.1.1
ATTENTION: DANGER!
Carefully read the SAFETY REGULATIONS at the beginning of this manual (Part 2).

4.1.2
Use suitable means for lifting and fiber ropes which have a nominal capacity of 500 Kg. each.

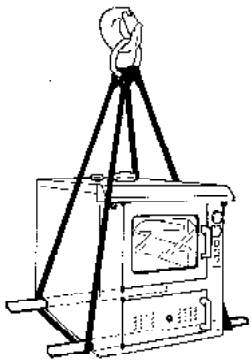
4.1.3
Place the Cart on the ground at a suitable distance from the Oven or near the place of installation.

4.1.4
Agganciare la fune nell'apposito attacco posto sullo Scarico Fumo (3) oppure:



4.1.4
Hook the rope onto the attachment provided, located on the Smoke Exhaust (3) or:

4.1.5
posizionare 2 aste di ferro negli appositi fori e imbracare con le funi.



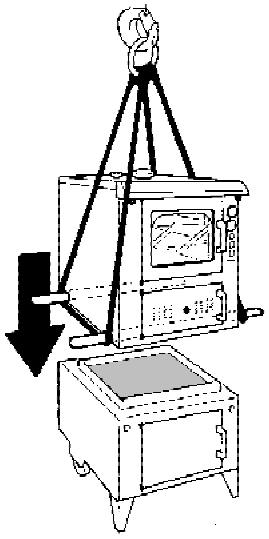
4.1.5
place 2 iron bars in the holes provided and sling it with the ropes.

4.1.6
ATTENZIONE PERICOLO DI SCHIACCIAMENTO!
Allontanare qualsiasi persona dalle vicinanze fino al punto in cui il Forno non è situato a pochi centimetri dal carrello.

4.1.6
ATTENTION:
DANGER OF CRUSHING!
Move any people present away from the area until the Oven is situated only a few centimeters from the cart.

4.1.7
Scaricare e posizionare il Forno sopra il carrello, facendo attenzione d'inserirlo nelle apposite guide.

Sganciare le funi e/o togliere le 2 aste di ferro dalle guide.



4.1.7
Unload and position the Oven on the cart, being careful to insert it into the guides provided.

Unhook the ropes and/or remove the 2 iron bars from the guides.

- *Se si deve istallare il Forno **all'esterno** passare all'azione 4.1.8*
- *Se si deve istallare il Forno **all'interno** passare all'azione 4.1.14*

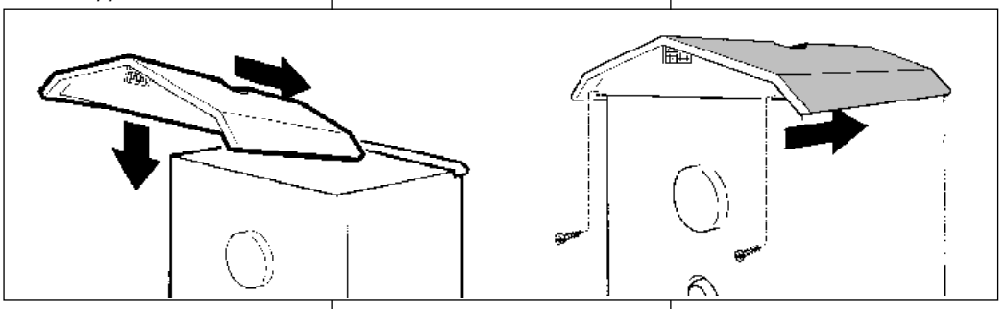
- To install the Oven **outdoors,** go to step 4.1.8
- To install the Oven **indoors,** go to step 4.1.14

PER ESTERNO:

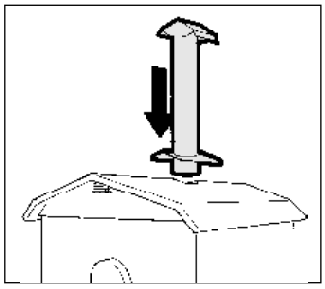
4.1.8
Montare il Tetto nell'alloggiamento sopra il Forno, facendo attenzione d'inserire prima la parte anteriore sotto la cappa.

OUTDOORS:

4.1.8
Place the Roof in the housing above the Oven taking care to insert the front part under the hood first.



4.1.9
Avvitare le viti.

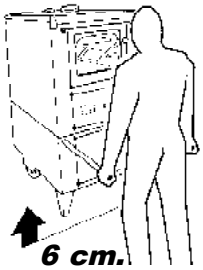


4.1.9
Screw in the screws.

4.1.10
Montare il Comignolo nel proprio alloggiamento.

4.1.10
Place the Chimney cap in its housing.

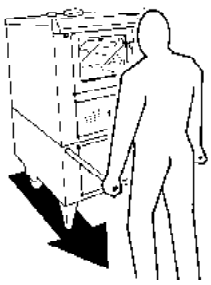
4.1.11
Estrarre i manici di presa dal carrello.



4.1.11
Remove the handles from the cart.

4.1.12
ATTENZIONE PERICOLO DI RIBALTAMENTO!
Alzare il Forno Max. 6 cm. circa da terra, salvo ostacoli o per posizionamento.

4.1.12
ATTENTION:
DANGER OF OVERTURNING!
For positioning, raise the Oven a Max. of approx. 6 cm. from the ground making sure there are no obstacles beforehand.



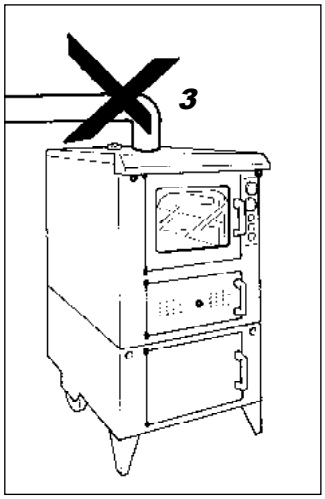
4.1.13
NOTA!
*Per grandi spostamenti, bisogna TIRARE il Forno e poi, per **avvicinamenti od accostamenti**, SPINGERE SOLAMENTE SUL FORNO e NON SUI MANICI DI PRESA, facendo attenzione al buon scorrimento delle ruote.*

4.1.13
NOTE!
For large movements the Oven must be PULLED and then **moved nearer** BY PUSHING ONLY THE OVEN and NOT THE HANDLES, taking care that the wheels work properly.

PER INTERNO:

4.1.14
Prima di procedere al montaggio, leggere attentamente tutta questa parte;
decidere che tipo d'istallazione si vuole effettuare e procurarsi i materiali e attrezzi (tubi, curve, comignolo ecc.) per una corretta istallazione.

4.1.15
NOTA 1!
Non installare una curva direttamente sullo SCARICO FUMO CON VALVOLA (3); c'è il pericolo che dopo un pò di tempo si deteriori.

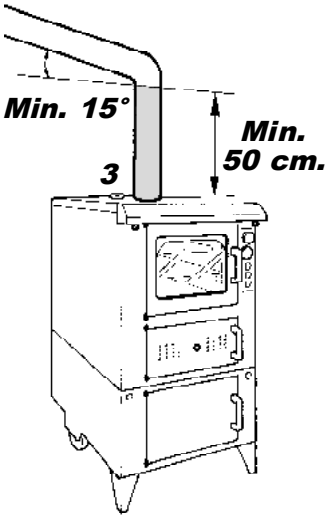


4.1.16
NOTA 2!
Questa installazione deve essere predisposta smontabile, per poter effettuare in futuro la pulizia.

4.1.17
NOTA 3!
NON ISTALLARE MAI IL TUBO DELLO SCARICO FUMI ALLA CANNA FUMARIA DELLA CALDAIA A GAS.

4.1.18
*Montare un tubo liscio di ø 140 lungo **almeno 50 cm.**, sullo SCARICO FUMO CON VALVOLA (3) e poi collegarlo alla Canna fumaria di un camino o di una singola canna fumaria.*

*Se la canna fumaria non è sopra il Forno, ma di fianco, l'inclinazione del tubo di collegamento deve essere di **almeno 15°.***



INDOORS:

4.1.14
Before assembly,
read this section carefully;
once you have decided the type of installation you wish to make, ensure that you have all the tools and materials you require (pipes, bends, chimney cap etc.) for proper installation.

4.1.15
NOTE 1!
Do not install bends directly onto the SMOKE EXHAUST WITH VALVE (3) since in time it may be damaged.

4.1.16
NOTE 2!
This installation must provide for disassembly in order to carry out future cleaning.

4.1.17
NOTE 3!
DO NOT CONNECT THE SMOKE EXHAUST PIPE TO THE FLUE OF THE GAS BOILER.

4.1.18
Mount a plain ø 140 tube **of at least 50 cm.** onto the SMOKE EXHAUST WITH VALVE (3) and then connect it to the Flue of a chimney or a single flue.

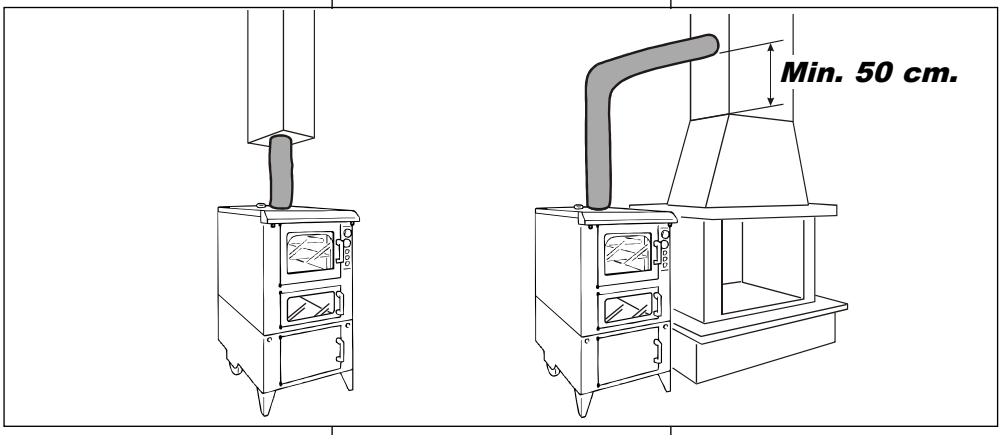
If the flue is next to the Oven instead of above it, the connection tube must tilt **at least 15°.**

*ISTALLAZIONE **DEL FORNO** CON CARRELLO PER ESTERNO O PER INTERNO*

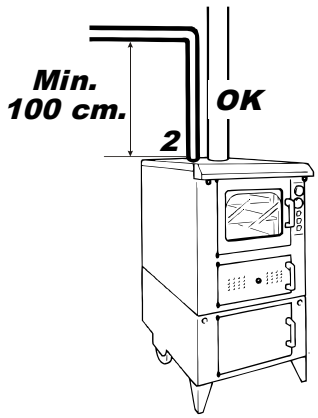
INSTALLATION OF THE INDOOR OR OUTDOOR **OVEN** WITH CART

4.1.19
Per ridurre la fuliggine ed avere maggior tiraggio dei fumi, rivestire il TUBO SCARICO con della lana di roccia o isolanti termici adeguati.

4.1.19
To reduce soot and improve the efficiency of the draught, line the EXHAUST TUBE with mineral wool or thermal insulation.

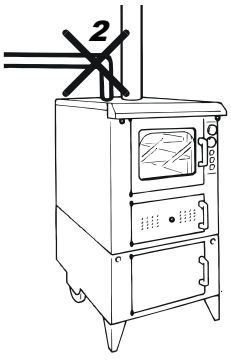


4.1.20
- *Se il Forno si utilizza per cuocere, **tutti i giorni**, bisogna collegare lo SCARICO VAPORE (2) **all'esterno** come descritto quì di seguito.*
- *Se il Forno si utilizza per cuocere, **una o due volte la settimana,** si può anche non collegarlo all'esterno lasciandolo così com'é e passare all'azione 4.1.26.*



4.1.20
- If you use the Oven **every day**, the STEAM EXHAUST (2) must be connected **outdoors,** as described below.
- If you use the Oven, **once or twice a week,** the STEAM EXHAUST needs not be connected outdoors, leaving it exactly as it is; in this case go to step 4.1.26.

4.1.21
NOTA!
Non istallare nè una curva nè un tubo più corto di 100 centimetri,direttamente sullo SCARICO VAPORE (2);
c'é il rischio che non aspiri i vapori.

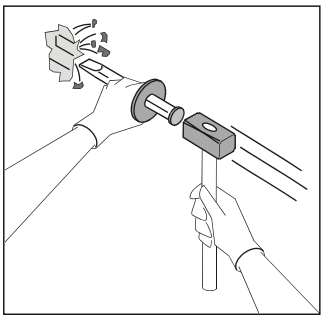


4.1.21
NOTE!
Bends or pipes installed directly on the STEAM EXHAUST (2) must be at least 100 centimetres;
failing this efficient steam exhaust is not guaranteed.

*ISTALLAZIONE **DEL FORNO** CON CARRELLO PER ESTERNO O PER INTERNO*

INSTALLATION OF THE INDOOR OR OUTDOOR **OVEN** WITH CART

4.1.22
Stabilire dove si vuole posizionare lo scarico vapori e segnarlo sul muro.

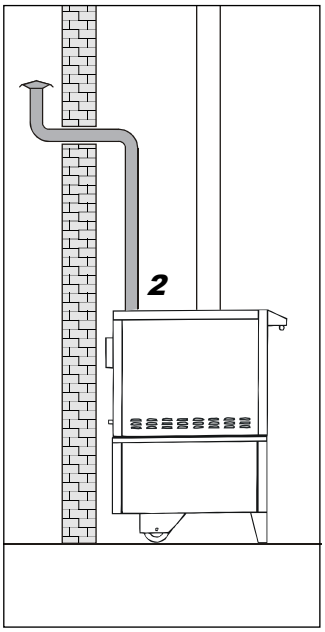


4.1.22
Decide where you wish to install the steam exhaust and mark the position on the wall.

4.1.23
Con martello e scalpello o trapano - l'esperienza è regina in merito - forare il muro nella parte desiderata per la fuoriuscita all'esterno del tubo.

4.1.23
Using a chisel or drill – according to your own experience – make a hole on the wall through which to fit the pipe outdoors.

4.1.24
Istallare il/i tubo/i sullo SCARICO VAPORE (2) e all'esterno e in modo verticale. (Vedere disegno a fianco).



4.1.24
Install the pipe/s on the STEAM EXHAUST (2) and outdoors in vertical position (see drawing).

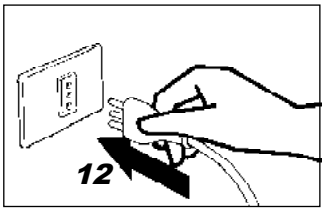
4.1.25
Posizionare il comignolo (non in dotazione) sul tubo all'esterno.

4.1.25
Place the chimney cap (not supplied) on the outdoor section of the pipe.

4.1.26
Se il Forno è provvisto di riscaldamento, collegare il Collettore Aria Inferiore COME DESCRITTO NELLE ISTRUZIONI DEL RISCALDAMENTO.

4.1.26
If the Oven is a heating model, connect the Bottom Air Manifold AS DESCRIBED BY THE INSTRUCTIONS FOR THE HEATING.

4.1.27
Se il caso, provvedere alle coperture stabilite.



4.1.27
If necessary, cover as described.

4.1.28
Collegare il Cavo di Alimentazione (12) alla presa di rete.

4.1.28
Connect the Power Cable (12) to the power outlet.

4.1.29
*A questo punto il Fomo DOMUS **è istallato.***

4.1.29
At this point the DOMUS Oven **is installed.**

4.2
ISTALLAZIONE DEL FORNO ***SENZA CARRELLO*** *PER INTERNO*

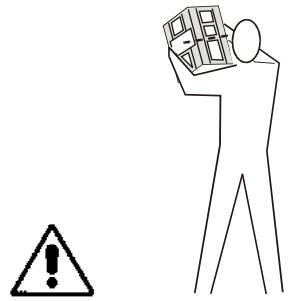
4.2.1
ATTENZIONE:
PERICOLO GENERICO!
Leggere attentamente le PRESCRIZIONI DI SICUREZZA in testa a questo manuale (Parte 2).

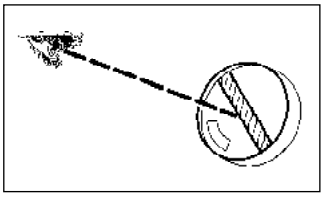
4.2.2
Munirsi di un mezzo di sollevamento adeguato e di funi in fibra di portata nominale 500 Kg. cadauna.

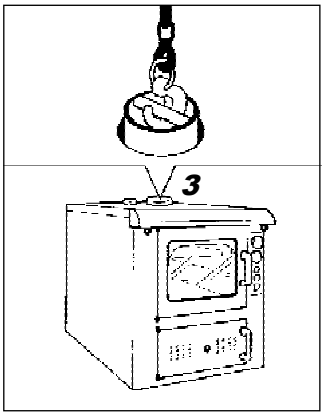
4.2.3
ATTENZIONE PERICOLO DI SCHIACCIAMENTO!
Allontanare qualsiasi persona dalle vicinanze fino al punto in cui il Forno non è situato ***a pochi centimetri da terra.***

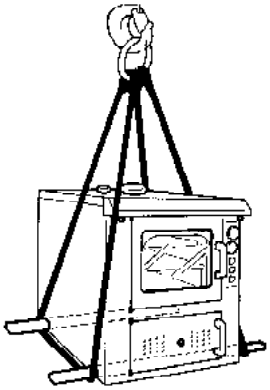
4.2.4
Agganciare la fune nell'apposito attacco posto sullo Scarico Fumo (3) ***oppure*** *posizionare 2 aste di ferro negli appositi fori e imbracare con le funi.*

4.2.5
Posizionare il Forno vicino al luogo dell'installazione.









4.2
INSTALLATION OF THE INDOOR OVEN **WITHOUT CART**

4.2.1
ATTENTION:
DANGER!
Carefully read the SAFETY REGULATIONS at the beginning of this manual (Part 2).

4.2.2
Use suitable means for lifting and fiber ropes which have a nominal capacity of 500 Kg. each.

4.2.3
ATTENTION DANGER OF CRUSHING!
Move any people present away from the area until the Oven is situated only **a few centimeters from the ground.**

4.2.4
Hook the rope onto the attachment provided, located on the Smoke Exhaust (3) **or** place 2 iron bars in the holes provided and sling it with the ropes.

4.2.5
Place the Oven near the installation site.

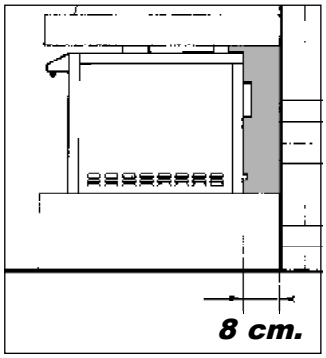
PREPARAZIONE PER L'INSTALLAZIONE:

Prima di procedere al montaggio, leggere attentamente tutta questa parte;
decidere che tipo d'istallazione si vuole effettuare e procurarsi i materiali e attrezzi (tubi, curve, comignolo ecc.) per una corretta istallazione.

PREPARATION FOR INSTALLATION:

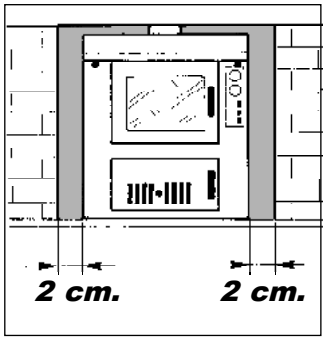
Before assembly, read this section carefully;
once you have decided the type of installation you wish to make, ensure that you have all the tools and materials you require (pipes, bends, chimney cap etc.) for proper installation.

4.2.6
La distanza minima che il Forno DOMUS deve avere dal muro posteriore per la versione ***senza*** *riscaldamento e* ***con*** *riscaldamento, è di* ***8 cm.***



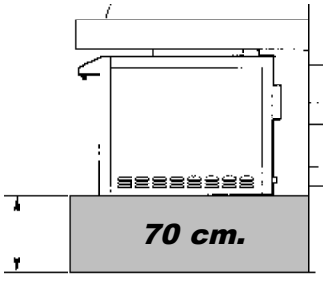
4.2.6
Both versions of the DOMUS oven **(with and without** heating) must be installed at least **8 cm** from the back wall.

ed ai lati, almeno ***2 cm.*** *in entrambi i casi.*



the sides must have at least **2 cm.** in both cases.

4.2.7
La distanza minima che il Forno DOMUS deve avere dal pavimento è di ***70 cm.***



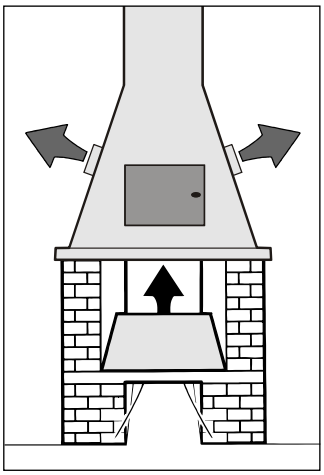
4.2.7
The minimum distance the DOMUS Oven must have from the ground is **70 cm.**

ISTALLAZIONE DEL FORNO
SENZA CARRELLO
PER INTERNO

INSTALLATION OF THE
INDOOR OVEN
WITHOUT CART

4.2.8
Preparare l'alloggiamento per il Forno;

lasciare un foro - come presa d'aria - nella parte posteriore dell'alloggiamento, profondo ***15 cm.*** *per la larghezza e praticare nella copertura o nella canna fumaria una o due prese d'aria per lo sfogo del calore.*



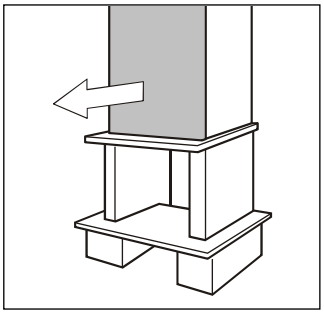
4.2.8
Prepare the Oven housing;

leave a **15 mm** deep hole – as air intake – at the back of the housing, for the width and make one or two air intakes in the roof or flue as heat outlet.

- Se la cappa non è smontabile, praticare un'apertura nella stessa per poter accedere in futuro alla pulizia della canna fumaria.

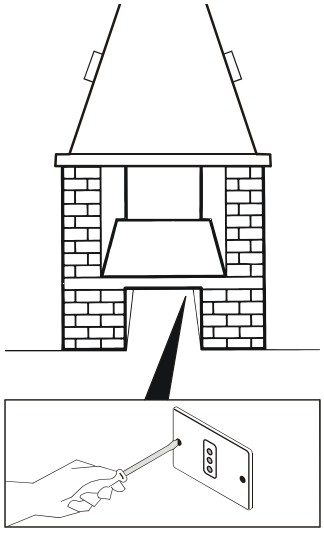
- If the hood is not removable, make a hole in the hood through which to clean the flue when required.

4.2.9
Nel caso, la copertura della canna fumaria, deve essere smontabile per accedere periodicamente alle pulizie.



4.2.9
In this case, the Oven's flue cover must provide for disassembly for periodic access for cleaning.

4.2.10
Provvedere ad installare in basso a destra dell'alloggiamento Forno, una presa di rete a norme.



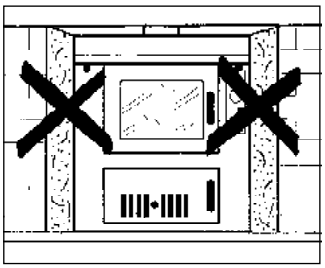
4.2.10
Take steps to install a power outlet in accordance with regulations on the lower right part of the Oven housing.

La PREPARAZIONE PER L'ISTALLAZIONE, è terminata.

The PREPARING FOR INSTALLATION STAGE, has been completed.

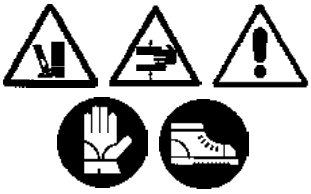
ISTALLAZIONE DEL FORNO
SENZA CARRELLO
PER INTERNO

INSTALLATION OF THE
INDOOR OVEN
WITHOUT CART



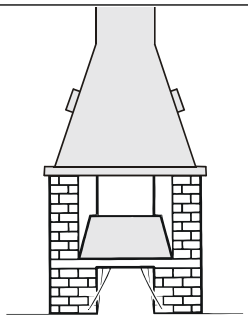
4.2.11
NOTA!
Il Forno NON deve essere murato per nessun motivo, al fine di estrarlo in caso di eventuali assistenze tecniche.

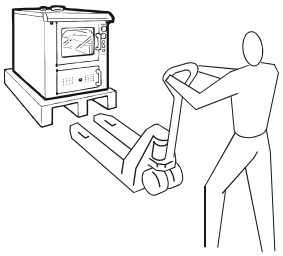
4.2.11
NOTE!
The Oven must NOT be embedded into a wall for any reason, since it may need to be removed for eventual technical assistance.

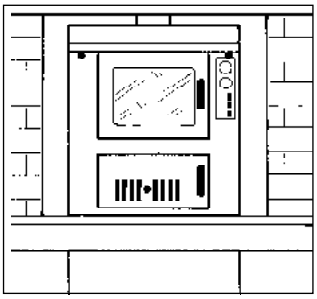


4.2.12
ATTENZIONE PERICOLO DI SCHIACCIAMENTO ED URTO!
Indossare ***GUANTI da lavoro e SCARPE antinfortunistiche*** *e allontanare qualsiasi persona nelle vicinanze.*

4.2.12
ATTENTION:
DANGER OF CRUSHING AND COLLISION!
Wear **work GLOVES and safety SHOES** and move any people present away from the area.



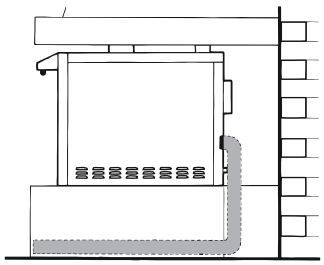




4.2.13
Con un mezzo di sollevamento adeguato, posizionare il Forno nell'alloggiamento predisposto,

e...

se il Forno è provvisto di riscaldamento, contemporaneamente collegare il Collettore Aria Inferiore COME DESCRITTO NELLE ISTRUZIONI DEL RISCALDAMENTO.



4.2.13
Using suitable means for lifting, place the Oven in the provided housing

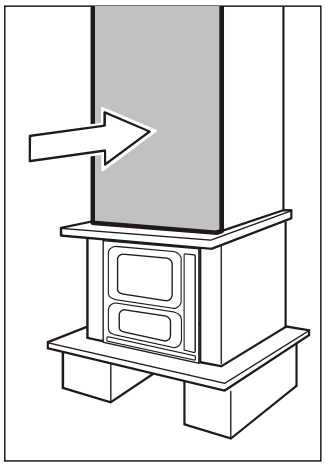
and...

if the Oven is a heating model, connect the Bottom Air Manifold AS DESCRIBED BYTHE INSTRUCTIONS FOR THE HEATING.

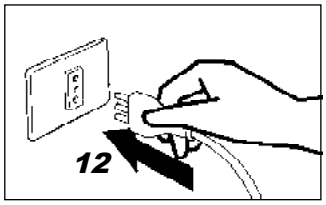
4.2.14
A questo punto comportarsi come descritto dal punto 4.1.15 al punto 4.1.25.

4.2.14
Now follow steps 4.1.15 to 4.1.25.

4.2.15
Effettuare tutti gli allacciamenti necessari e se necessario, montare la copertura della canna fumaria.



4.2.15
Carry out all of the necessary connections and if necessary, mount the flue cover.



4.2.16
Collegare il Cavo di Alimentazione (12) alla presa di rete.

4.2.16
Connect the Power Cable (12) to the power outlet.

A questo punto il Fomo DOMUS ***è istallato.***

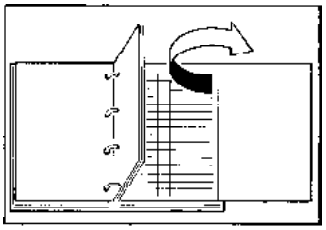
At this point the DOMUS Oven **is installed.**

PARTE 5 ***PANNELLO COMANDI E PARTI FORNO*** *Aprire la Parte 17 per avere sott'occhio la disposizione del Pannello Comandi e le Parti del Forno.*		PART 5 **CONTROL PANEL AND OVEN PARTS** Have Part 17 open in order to view the layout of the Control Panel and the Oven Parts.
DESCRIZIONE		**DESCRIPTION**
CONTROLLO VALVOLA FUMO ***APERTA L CHIUSA M*** *Permette di aprire o chiudere la Valvola Fumo.* *- Aperta favorisce il tiraggio della canna fumaria.* *- Chiusa permette di mantenere il calore più a lungo.*	***1***	**SMOKE CONTROL VALVE** ***OPEN L CLOSE M*** Permits the opening and closing of the Smoke Valve. - Opened, it encourages flue draught. - Closed, it allows for retaining the heat longer.
SCARICO VAPORE *Permette l'evacuazione di vapore acqueo all'esterno e quindi di mantenere il giusto grado d'umidità, all'interno della Camera di Cottura.*	***2***	**STEAM EXHAUST** Permits the discharge of steam outdoors and therefore maintains the correct degree of humidity inside the Oven.
SCARICO FUMO CON VALVOLA *Si collega alla canna fumaria e permette l'evacuazione dei fumi di scarico.* *La valvola controlla il tiraggio.*	***3***	**SMOKE EXHAUST WITH VALVE** This is connected to the flue and permits the discharge of smoke. The valve controls the draught.
CONTROLLO VALVOLA VAPORE ***APERTA L CHIUSA M*** *Permette di aprire o chiudere la Valvola Vapore.* *- Aperta permette l'evacuazione di vapore acqueo ed abbassa la temperatura nella Camera di Cottura.* *- Chiusa mantiene l'umidità all'interno della Camera di Cottura.*	***4***	**STEAM CONTROL VALVE** ***OPEN L CLOSED M*** Permits the opening or closing of the Steam Valve. - Opened, it permits the discharge of steam and lowers the temperature in the Oven. - Closed, it maintains the humidity inside the Oven.
TIMER-CONTAMINUTI *Si utilizza per programmare il tempo di cottura dei cibi, ed è dotato di una suoneria di avvertimento allo scadere del tempo programmato.* *Massimo 60 minuti.*	***5***	**TIMER** This is used to set the cooking time of foods and is equipped with a warning bell when the programmed time is up. Maximum 60 minutes.
TERMOMETRO *Indica la Temperatura interna nella Camera di Cottura.*	***6***	**THERMOMETER** Indicates the temperature inside the Oven.

PANNELLO COMANDI E PARTI FORNO	TAFER®	**CONTROL PANEL AND OVEN PARTS**
INTERRUTTORE LUCE *Permette di accendere e spegnere la luce interna alla Camera di Cottura.*	***7***	**LIGHTING SWITCH** Permits the turning on and off of the light inside the Oven.
INTERRUTTORE VENTILAZIONE *Permette di accendere e spegnere la ventola all'interno della Camera di Cottura.*	***8***	**VENTILATION SWITCH** Permits the turning on and off of the fan inside the Oven.
INTERRUTTORE RISCALDAMENTO CON TERMOSTATO ***Dove applicato**, permette di accendere o spegnere il generatore di aria calda.* *L'avviamento automatico avviene a condizione che l'INTERRUTTORE sia acceso ed il forno abbia raggiunto i 200°C.* *Lo spegnimento automatico avviene quando il forno è in fase di raffreddamento - sotto i 200°C -.*	***9***	**HEATING SWITCH WITH THERMOSTAT** **Where provided**, permits the turning on or off of the hot air generator. Self-starting takes place if the SWITCH is on and the Oven's temperature is 200°C. The hot air generator turns automatically off when the temperature inside the Oven is under 200°C.
COMANDO ARIA COMBUSTIONE *Se presente, si utilizza per controllare la combustione della legna, all'interno della Camera stessa.*	***10***	**DRAUGHT CONTROL** If provided, this is used to control the burning of the wood inside the Oven itself.
USCITA ARIA CALDA (su versione riscaldamento) *Permette la fuoriuscita di aria calda.*	***11***	**HOT AIR OUTLET (on versions with heating)** Permits the exit of hot air.
CAVO DI ALIMENTAZIONE *Permette di allacciare il Forno alla presa di rete, ed avere i servizi desiderati (luce, ventilazione ecc.).*	***12***	**POWER CABLE** Permits the connection of the Oven to the power outlet and to use the desired utilities (light, ventilation, etc.).
SPORTELLO CAMERA COTTURA *Si accede alla Camera di Cottura per porre, prendere o controllare i cibi.*	***A***	**OVEN DOOR** Provides access to the Oven for placing, removing, or checking on food.
SPORTELLO CAMERA COMBUSTIONE *Si accede alla Camera di Combustione per il caricamento della legna, per il controllo del fuoco o per il mini-barbecue.*	***B***	**FURNACE DOOR** Provides access to the Furnace in order to load wood, control the fire, or use the mini-barbecue.
SPORTELLO CARRELLO *Si accede al Carrello per porre o prendere legname o altro.*	***C***	**CART DOOR** Provides access to the Cart in order to place or remove wood, etc.

PARTE 6
MESSA A PUNTO

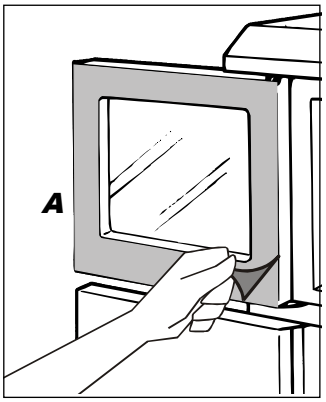
Aprire la Parte 17 per avere sottocchio la disposizione del Pannello Comandi e le Parti del Forno.



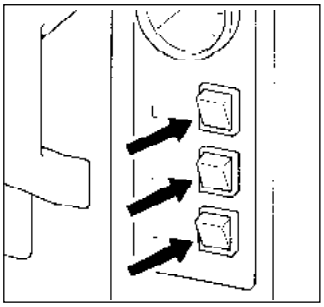
ATTENZIONE:
PERICOLO GENERICO!
Leggere attentamente le PRESCRIZIONI DI SICUREZZA in testa a questo manuale (Parte2).

La Messa a Punto deve essere eseguita da UN Conduttore Forno.

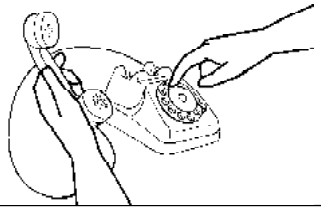
6.1
Rimuovere la plastica dietro lo SPORTELLO DELLA CAMERA DI COTTURA (A).



6.2
Effettuare una verifica generale sugli allacciamenti, collegamenti, nonchè sul funzionamento di tutti i Comandi.



6.3
NOTA!
Se durante la verifica dovessero insorgere dei problemi, contattare il Rivenditore Autorizzato od il Costruttore, citando sempre il Numero di Matricola, Modello ed Anno di costruzione.



PART 6
SETUP

Have Part 17 open in order to view the layout of the Control Panel and the Oven Parts.

ATTENTION:
DANGER!
Carefully read the SAFETY REGULATIONS at the beginning of this manual (Part 2).

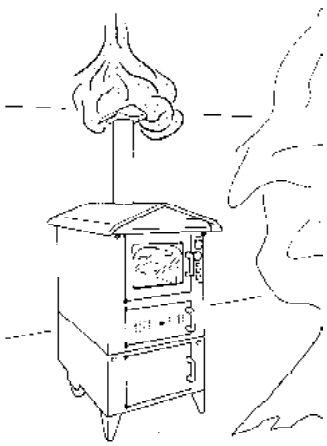
Setup must be carried out by AN Oven Operator.

6.1
Remove the plastic from the back of the OVEN DOOR (A).

6.2
Carry out a general verification of the attachments and connections and operation of all of the Controls.

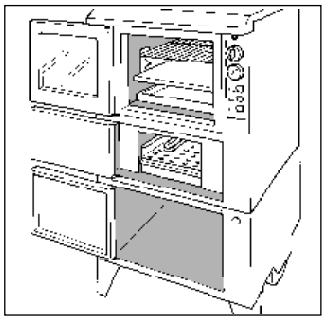
6.3
NOTE!
If any problems should arise during verification, contact an Authorized Retailer or the Manufacturer and always state the Serial Number, Model Number, and Year of construction.

6.4
NOTA!
PRIMA DI POTER CUCINARE NEL FORNO DOMUS, E'NECESSARIO ACCENDERLO SENZA CIBI ALL'INTERNO, PER 2 VOLTE, COSI'DA PERMETTERE L'EVACUAZIONE DI ODORI SGRADEVOLI PRODOTTI DAI COMPONENTI NUOVI.



6.4
NOTE!
BEFORE BEING ABLE TO COOK OR BAKE WITH THE DOMUS OVEN, IT MUST BE USED TWICE WITHOUT FOOD INSIDE SO THAT THE UNPLEASANT ODORS PRODUCED BY THE NEW COMPONENTS MAY BE ELIMINATED.

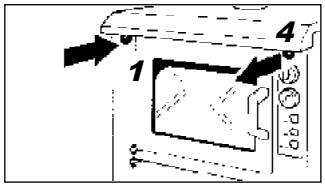
6.5
Assicurarsi che tutte le protezioni ed accessori interni ed esterni, sono montati.



6.5
Make sure that all of the internal and external guards and accessories are mounted.

6.6
Posizionare il CONTROLLO VALVOLA FUMO (1) su ***"aperta"****.*

*Posizionare il CONTROLLO VALVOLA VAPORE (4) su "****chiusa"****.*

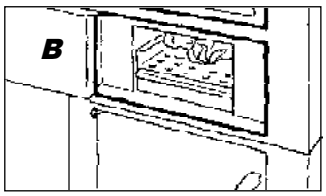


6.6
Place the SMOKE CONTROL VALVE (1) in the **"open"** position.

Place the STEAM CONTROL VALVE (4) in the **"closed"** position.

6.7
Aprire lo SPORTELLO della CAMERA DI COMBUSTIONE (B);

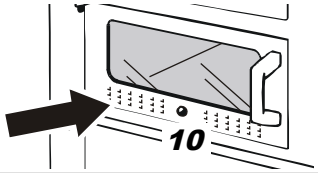
alloggiare ***al centro o in fondo*** *della stessa poca legna asciutta e di piccolo taglio, ed accendere il fuoco.*



6.7
Open the DOOR of the FURNACE (B);

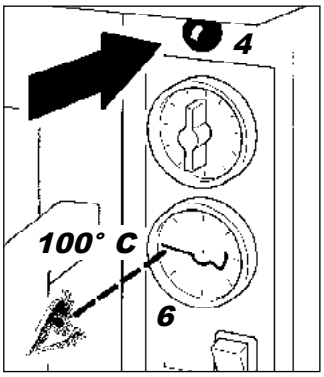
place a few small pieces of dry wood **in the middle or at the back** of the furnace and light the fire.

6.8
Chiudere lo sportello e assicurarsi che il COMANDO ARIA COMBUSTIONE (10) è su ***"aperto"****.*



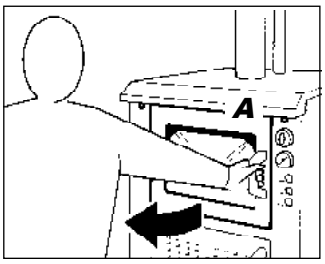
6.8
Close the door and make sure that the DRAUGHT CONTROL (10), is in the **open** position.

6.9
*Far arrivare la Temperatura del Forno a **100° C.**, visibile sul TERMOMETRO (6), dopodichè posizionare il CONTROLLO VALVOLA VAPORE (4) su **"aperta"**.*



6.9
Let the Oven Temperature arrive at **100° C.** as can be seen on the THERMOMETER (6). Then place the STEAM CONTROL VALVE (4) in the **"open"** position.

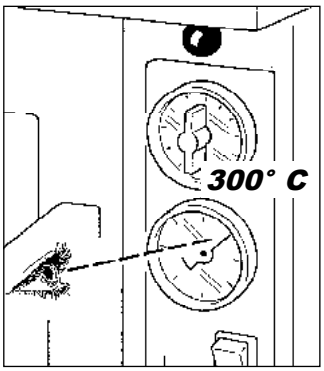
6.10
Aprire di tanto in tanto, lo SPORTELLO CAMERA DI COTTURA (A), così da permettere l'evacuazione dei fumi e degli odori sgradevoli, prodotti dal materiale nuovo.



6.10
Every now and then open the OVEN DOOR (A) in order to eliminate the smoke and unpleasant odors produced by the new material.

6.11
*Mantenere il fuoco acceso per **2 ore** ed assicurarsi che **NON SUPERI MAI** i **300° C.**.*

Poi spegnere il Forno e lasciarlo raffreddare completamente.



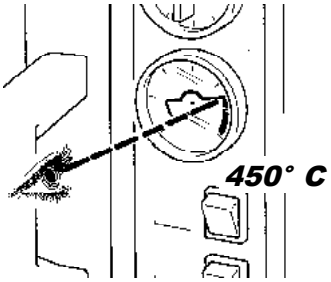
6.11
Keep the fire lit for **2 hours** and make sure that it **NEVER EXCEEDS 300° C.**.

Then turn off the Oven and let it cool completely.

6.12
*Ripetere i punti 6.6, 6.7, 6.8 e 6.10, dopodichè riscaldare il Forno fino a **450° C.** **per 1 ora circa.***

Poi spegnerlo e lasciarlo raffreddare completamente.

*A questo punto il Forno DOMUS **è pronto, ed è possibile cucinare.***



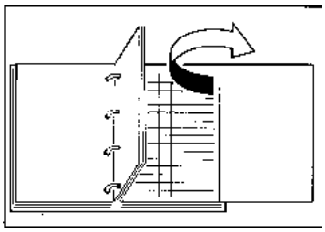
6.12
Repeat points 6.6, 6.7, 6.8, and 6.10. Then heat the Oven to **450° C. for approx. 1 hour.**

Then turn it off and let it cool completely.

At this point the DOMUS Oven **is ready and may be used for cooking and baking.**

PARTE 7
AVVIAMENTO

Aprire la Parte 17 per avere sottocchio la disposizione del Pannello Comandi e le Parti del Fomo.



PARTE 5
PANNELLO COMANDI E PARTI FORNO

PART 5
CONTROL PANEL AND OVEN PARTS

Inoltre, leggere la DESCRIZIONE alla PARTE 5.

ATTENZIONE:
PERICOLO GENERICO!
Leggere attentamente le PRESCRIZIONI DI SICUREZZA in testa a questo manuale (Parte2).

Questa parte comprendi i seguenti titoli:

7.1
COME AVVIARE IL FORNO

7.2
COME UTILIZZARE IL FORNO PER CUOCERE

7.3
COME UTILIZZARE IL MINI-BARBECUE

PART 7
STARTUP

Have Part 17 open in order to view the layout of the Control Panel and the Oven Parts.

In addition, read the DESCRIPTION in PART 5.

ATTENTION:
DANGER!
Carefully read the SAFETY REGULATIONS at the beginning of this manual (Part 2).

This part includes the following topics:

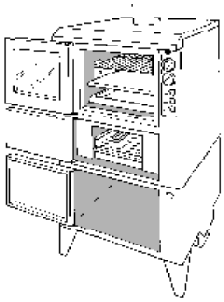
7.1
HOW TO START THE OVEN

7.2
USING THE OVEN TO COOK FOODS

7.3
HOW TO USE THE MINI-BARBECUE

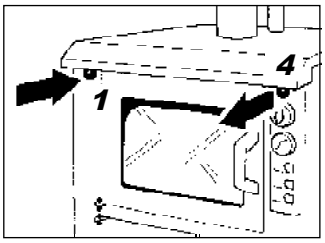
7.1
COME AVVIARE IL FORNO

7.1.1
Assicurarsi che tutte le protezioni ed accessori interni/esterni, siano montati.



7.1.2
*Posizionare il CONTROLLO VALVOLA FUMO (1) su **"aperta"**.*

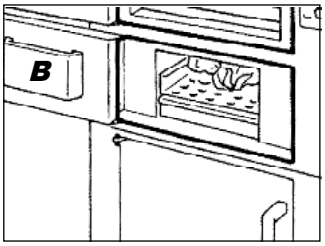
*Posizionare il CONTROLLO VALVOLA VAPORE (4) su "**chiusa**".*



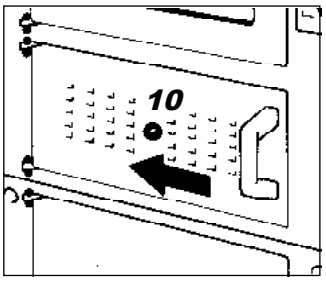
7.1.3
Aprire lo SPORTELLO della CAMERA DI COMBUSTIONE (B);

*alloggiare **in fondo** alla stessa legna asciutta e di piccolo taglio.*

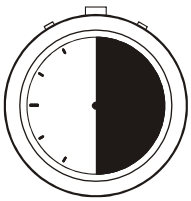
Accendere il fuoco con mattoncini accendifuoco o carta (NO LIQUIDI, PETROLIO, ALCOOL ecc.)



7.1.4
*Chiudere lo sportello e assicurarsi che il COMANDO ARIA COMBUSTIONE (10), è su **aperto**.*



7.1.5
*Raggiungere la temperatura d'esercizio desiderata consultando la Tabella di Cottura indicativa (**7.2.2**), mantenere a quella temperatura per circa 30 minuti, dopodichè il Forno DOMUS è pronto per cuocere.*



7.1
HOW TO START THE OVEN

7.1.1
Make sure that all of the internal and external guards and accessories are mounted.

7.1.2
Place the SMOKE CONTROL VALVE (1) in the **"open"** position.

Place the STEAM CONTROL VALVE (4) in the "**closed"** position.

7.1.3
Open the DOOR of the FURNACE (B);

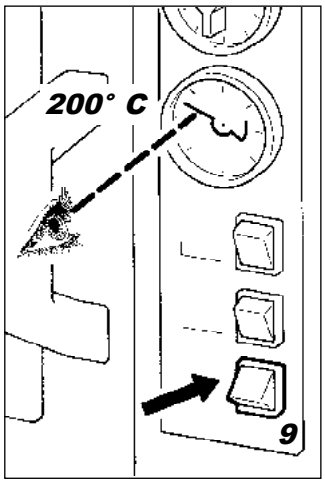
place a few small pieces of dry wood **in the back** of the furnace and light the fire.

Light up the fire with fire bricks or paper (NEVER USE LIQUIDS, PETROL, ALCOHOL, etc.)

7.1.4
Close the door and make sure that the DRAUGHT CONTROL (10), is in the **open** position.

7.1.5
Take the oven to the required cooking temperature by referring to the recommended Cooking Table (**7.2.2**), keep the oven at that temperature for approx. 30 minutes; your DOMUS Oven is now ready to cook.

7.1.6
NOTA!
Nella versione con impianto di riscaldamento, accendere la Ventola tramite l'INTERRUTTORE RISCALDAMENTO (9), solamente dopo i 200° C. di calore raggiunto.



7.1.6
NOTE!
In the version with heating, turn on the Fan using the HEATING SWITCH (9) only after 200° C. has been reached.

7.1.7
Utilizzare i comandi del Forno, per avere i servizi desiderati in base alle esigenze.

7.1.7
Use the Oven controls in order to make use of the utilities desired as needed.

7.1.8
COME AVVIARE IL FORNO, è terminato.

7.1.8
The HOW TO START THE OVEN stage has been completed.

7.2
COME UTILIZZARE IL FORNO PER CUOCERE I CIBI

7.2.1
Quì di seguito vengono descritti alcuni esempi di come cuocere PIZZA - LASAGNE - ARROSTO - CROSTATA in questa sequenza, e alcuni suggerimenti pratici dettati dall'esperienza diretta del Produttore.

*In seguito sarà l'esperienza e la professionalità del Conduttore (Cuoca/o) a far sì che i piatti escano in modo **eccellente**.*

NOTA!
Nelle PIANE REFRATTARIE si cuoce solamente la PIZZA ed il PANE.

Per gli altri cibi usare SEMPRE delle TEGLIE e posizionarle sempre sopra la GRIGLIA PORTATEGLIE e MAI sopra le PIANE REFRATTARIE (c'è il rischio che si bruci il cibo).

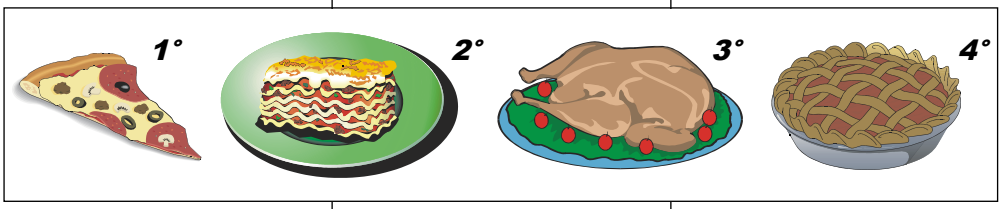
I tempi di cottura sono determinati dal volume dei cibi stessi.

Esempio:

- *Per cuocere un TACCHINO ci vogliono **due ore** a **300/350°C**.*
- *Per cuocere un POLLO ci vuole **un'ora** a **300/350°C**.*
- *Per cuocere una QUAGLIA ci vogliono **quindici/venti** minuti a **220/300°C**.*
- *Per cuocere delle LASAGNE ci vogliono **venti/trenta** minuti a **300/350°C**.*

7.2
USING THE OVEN TO COOK FOODS

7.2.1
Directions for cooking PIZZA - LASAGNE – ROAST- JAM TARTS as well as practical hints based on the Manufacturer's experience are given below.



Later your own experience and skill will ensure the **success** of your dishes.

NOTE!
Only PIZZA and BREAD should be cooked on the REFRACTORY platform.

For other foods ALWAYS use the TRAYS, placing them on the TRAY RACK and NEVER on the REFRACTORY platform (otherwise the food may burn).

The cooking time depends on the volume of the food.

Example:

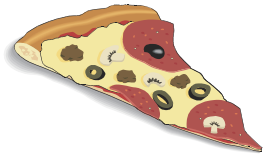
- Cooking time for a whole TURKEY is **two hours** at **300/350°C**.
- Cooking time for a whole CHICKEN is **one hour** at **300/350°C**.
- Cooking time for a whole QUAIL is **fifteen/twenty** minutes at **220/300°C**.
- Cooking time for LASAGNE is **twenty/thirty** minutes at **300/350°C**.

COME UTILIZZARE IL FORNO PER CUOCERE I CIBI		**USING THE OVEN TO COOK FOODS**
NOTA! *L'umidità all'interno della Camera di Cottura, può essere aumentata inserendo una ciotola con acqua.* *Questa serve ad aumentare il contatto del calore con il cibo stesso, ottenendo così una doratura.*		**NOTE!** To increase the humidity in the Oven, place a bowl of water in the chamber. This increases the heat contact with the food and helps to brown.
Tenga inoltre presente che quanto detto sopra, sono indicazioni sommarie. *Sta nel buon senso del Conduttore (Cuoca/o) vigilare sempre sul Forno e sulla cottura dei cibi e usare l'ordinaria diligenza.*		Remember that the above are simply recommended times. It is common sense that cooking should be supervised.

7.2.2
TABELLA DI COTTURA INDICATIVA

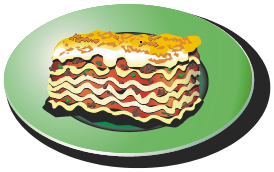
7.2.2
RECOMMENDED COOKING TABLE

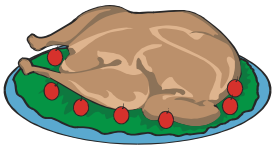
ALIMENTO **FOOD**	*TEMPERATURA* TEMPERATURE	***TEMPO DI COTTURA*** **TIME IN MINUTE**
DOLCI DESSERTS	***200 - 250 °C***	*15 - 30*
PANE BREAD	***250 - 300 °C***	*40 - 60*
PESCE FISH	***250 - 300 °C***	*30 - 40*
ARROSTI ROASTS	***300 - 350 °C***	*70 - 110*
PIZZA AL TAGLIO PIZZA SLICES	***280 - 320 °C***	*15 - 20*
PIZZA AL PIATTO WHOLE PIZZA	***430 - 450 °C***	*2 - 3*

COME UTILIZZARE IL FORNO PER CUOCERE I CIBI	TAFER®	**USING THE OVEN TO COOK FOODS**
*a - **PIZZA AL PIATTO***		*a - **PIZZA***
		
*a1 - Portare il Forno a **450°C**, accendere la ventilazione con l'INTERRUTTORE VENTILAZIONE (8) e mantenerlo per un'ora a questa temperatura.*		a1 - Take the Oven to **450°C**, turn on the fan with FAN SWITCH (8) and keep the oven at this temperature for one hour.
a2 - Inumidire, nella CAMERA DI COTTURA, la piana refrattaria con uno straccio.		a2 - Dampen the refractory platform of the OVEN with a damp cloth.
a3 - Introdurre nella CAMERA DI COTTURA, una ciotola di metallo o vetro piena di acqua per alzare l'umidità nel Forno.		a3 - Place a metal or glass bowl of water in the OVEN to increase the humidity.
a4 - Assicurarsi che la VALVOLA VAPORE (4) sia chiusa.		a4 - Check that the STEAM VALVE (4) is shut.
a5 - Introdurre la Pizza sopra la piana refrattaria e chiudere lo SPORTELLO CAMERA COTTURA (A).		a5 - Place the Pizza on the refractory platform and shut the OVEN DOOR (A).
*a6 - Dopo **due/tre minuti** (dipende dalla farcitura) togliere la Pizza.*		a6 - Remove the Pizza after **two/ three minutes** (depending on the filling).

b - PASTA AL FORNO e POLLO ARROSTO

b - LASAGNE and CHICKEN ROAST





*Portare il Forno a **300/350°C** nel seguente modo:*

b1 - Aprire la VALVOLA VAPORE (4) e mantenere la ventilazione accesa.

b2 - NON INTRODURRE LEGNA.

b3 - Attendere che la temperatura del Forno scenda a 300/350°C.

b4 - Raggiunta quella temperatura, chiudere la VALVOLA VAPORE (4) e adeguare l'alimentazione.

b5 - Assicurarsi che non manchi l'acqua nella ciotola.

NOTA!
Non mettere la teglia con la PASTA AL FORNO e la teglia con IL POLLO ARROSTO sopra le piane refrattarie ma solo sulla GRIGLIA PORTATEGLIA.

b6 - Posizionare la GRIGLIA nel piano desiderato.

b7 - Posizionare le teglie con la PASTA e con il POLLO sopra la GRIGLIA.

b8 - Chiudere lo SPORTELLO CAMERA COTTURA (A).

b9 - Controllare che la temperatura della CAMERA DI COTTURA non scenda e alimentare il Forno secondo necessità.

b10 - Attendere la cottura dei cibi senza muoverli ripetutamente.

b11 - Trascorsi i tempi di cottura, togliere le LASAGNE e il POLLO.

Take the Oven to **300/350°C** as follows:

b1 - Open the STEAM VALVE (4) and keep the fan on.

b2 - DO NOT ADD WOOD.

b3 - Wait for the Oven temperature to drop to 300/350°C.

b4 - At the required temperature, shut the STEAM VALVE (4) and feed as required.

b5 - Ensure that there is water in the bowl.

NOTE!
Place the tray with the LASAGNE and the CHICKEN ROAST on the TRAY RACK and never on the refractory platforms.

b6 - Place the RACK at the required level.

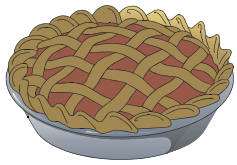
b7 - Place the trays with the LASAGNE and the CHICKEN on the RACK.

b8 - Shut OVEN DOOR (A).

b9 - Check that the temperature in the OVEN does not drop and feed the Oven as necessary.

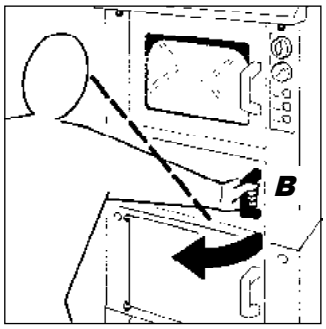
b10 - Wait for the food to cook without moving.

b11 - When the LASAGNE and CHICKEN are cooked, remove from the oven.

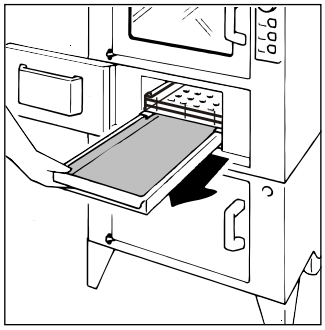
c - ***CROSTATA***		c - **JAM TART**
		
*Portare il Forno a **250/300°C** nel seguente modo:*		Take the Oven to **250/300°C** as follows:
c1 - Aprire la VALVOLA VAPORE (4) e mantenere la ventilazione accesa.		c1 - Open the STEAM VALVE (4) and keep the fan on.
c2 - NON INTRODURRE LEGNA.		c2 - DO NOT ADD WOOD.
b3 - Attendere che la temperatura del Forno scenda a 250/300°C.		b3 - Wait for the Oven temperature to drop to 250/300°C.
c4 - Raggiunta quella temperatura, chiudere la VALVOLA VAPORE (4), spegnere la ventilazione con l'INTERRUTTORE (8) e adeguare l'alimentazione.		c4 - At the required temperature, shut STEAM VALVE (4), turn off the fan with the SWITCH (8) and feed as necessary.
c5 - Togliere la ciotola con l'acqua.		c5 - Remove the bowl of water.
c6 - Posizionare la GRIGLIA PORTATEGLIA nel piano desiderato.		c6 - Place the TRAY RACK at the required level.
c7 - Posizionare la teglia con la CROSTATA sopra la GRIGLIA PORTATEGLIA.		c7 - Place the tray with the JAM TART on the TRAY RACK.
c8 - Chiudere lo SPORTELLO CAMERA COTTURA (A).		c8 - Shut the OVEN DOOR (A).
c9 - Controllare che la temperatura della CAMERA DI COTTURA non scenda e alimentare il Forno secondo necessità.		c9 - Check that the temperature in the OVEN does not drop and feed the Oven as necessary.
c10 - Attendere la cottura della CROSTATA.		c10 - Allow the JAM TART to cook.
c11 - Trascorso il tempo di cottura toglierla.		c11 - When the jam tart is cooked, remove from the oven.
7.2.3 COME UTILIZZARE IL FORNO PER CUOCERE I CIBI, è terminato		7.2.3 The USING THE OVEN TO COOK FOODS stage has been completed.

7.3
COME UTILIZZARE IL MINI-BARBECUE

7.3.1
Aprire lo SPORTELLO CAMERA DI COMBUSTIONE (B).



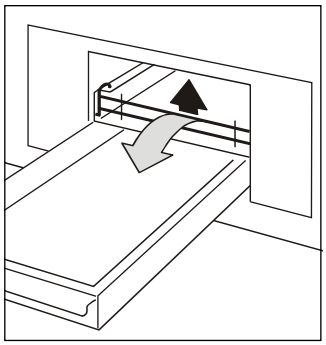
7.3.2
Sfilare parzialmente il cassetto della cenere e lasciarlo semiaperto per tutta la durata della cottura, per non far cadere l'unto in terra quando si gira la graticola.



7.3.3
Sollevare il Dispositivo di Sicurezza con l'attizzafuoco e ruotarlo verso sé.

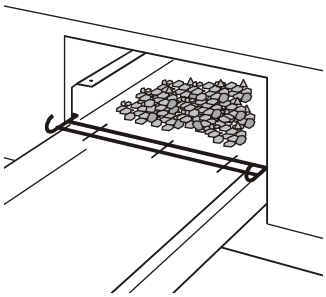
NON ESTRARRE LA GRIGLIA FUOCO PER FARE IL BARBECUE.

C'é il rischio di scottature e di danneggiare il Forno.



7.3.4
Se il Forno è già in funzione, stendere con una paletta il carbone ardente e metterlo sopra i fori della griglia del fuoco;

in caso contrario metterci della carbonella nuova ed accenderla.



7.3
HOW TO USE THE MINI-BARBECUE

7.3.1
Open the FURNACE DOOR (B).

7.3.2
Slide out the ash tray halfway and leave it partly open during cooking, to prevent grease from dropping to ground when you turn the grill.

7.3.3
Lift the Safety Device with the poker and rotate it towards you.

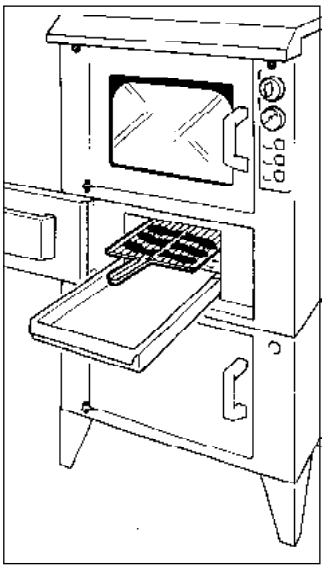
DO NOT REMOVE THE FIRE RACK FOR BARBECUES.

You may seriously burn yourself and damage the Oven.

7.3.4
If the Oven is already in use, spread the burning coals with a hand shovel and place them above the holes of the fire grate;

otherwise, place some new charcoal instead and light it.

7.3.5
Posizionare la graticola con il cibo da cuocere, sopra la griglia del fuoco adiacente al carbone ardente.



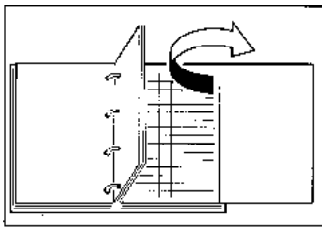
7.3.5
Place the grill containing the food to be cooked on top of the fire grate next to the burning coals.

7.3.6
CONSIGLIO! SECONDO NECESSITÁ, SOFFOCARE IL CARBONE ARDENTE CON DELLA CENERE, PER NON BRUCIARE IL CIBO.

7.3.6
RECOMMENDATION! AS NEEDED, SMOTHER THE BURNING COALS SO THAT THE FOOD DOES NOT BURN.

PARTE 8
ARRESTI

Aprire la Parte 17 per avere sott'occhio la disposizione del Pannello Comandi e le Parti del Forno.



Questa parte comprende i seguenti titoli:

8.1
ARRESTO DI FINE GIORNATA

8.2
ARRESTO PER LUNGHE FERMATE

8.3
ARRESTO PER MANCANZA DI TENSIONE

Quì di seguito viene descritto come comportarsi in ognuno dei seguenti casi sopra citati.

PART 8
SHUTDOWN

Have Part 17 open in order to view the layout of the Control Panel and the Oven Parts.

This part includes the following topics:

8.1
SHUTDOWN AT DAY'S END

8.2
LONG-TERM SHUTDOWN

8.3
POWER SHORTAGE SHUTDOWN

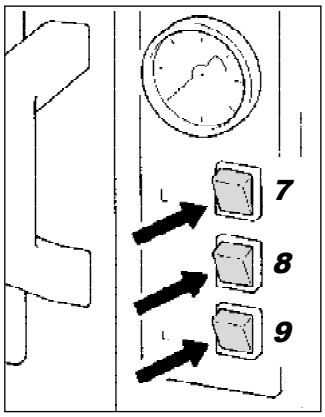
How to act in each of the cases stated above is described below.

8.1
ARRESTO DI FINE GIORNATA

8.1.1
Posizionare su "0" l'INTERRUTTORE LUCE (7).

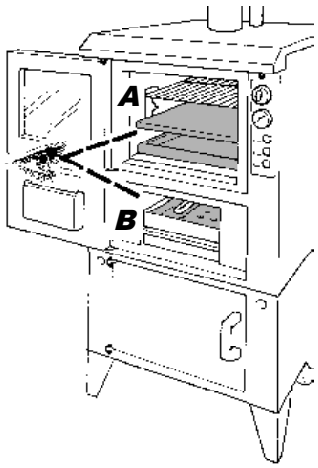
8.1.2
Posizionare su "0" l'INTERRUTTORE VENTILAZIONE (8).

8.1.3
Posizionare su "0" l'INTERRUTTORE RISCALDAMENTO (9) se applicato.



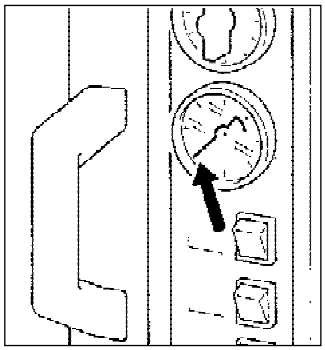
8.1.4
Verificare che all'interno della CAMERA DI COTTURA "A" non ci sia rimasto del cibo.

8.1.5
Verificare che all'interno della CAMERA DI COMBUSTIONE "B", non ci sia cibo nel mini-barbecue e che la legna sia spenta.



8.1.6
AVVERTENZA!
PER NON DETERIORARE IL MATERIALE, non spegnere MAI il fuoco della Camera di Combustione con acqua.

8.1.7
Attendere che il forno abbia raggiunto la temperatura ambiente.



8.1.8
Pulire il Cassetto della cenere nella Camera di Combustione e la Camera di Cottura. (Vedere PARTE 9 PULIZIA).

8.1
SHUTDOWN AT DAY'S END

8.1.1
Place the LIGHTING SWITCH (7) on "0".

8.1.2
Place the VENTILATION SWITCH (8) on "0".

8.1.3
Place the HEATING SWITCH (9) on "0",
if provided.

8.1.4
Verify that no food has been left inside the OVEN "A".

8.1.5
Verify that no food has been left on the mini-barbecue in the FURNACE "B"
and that the fire is out.

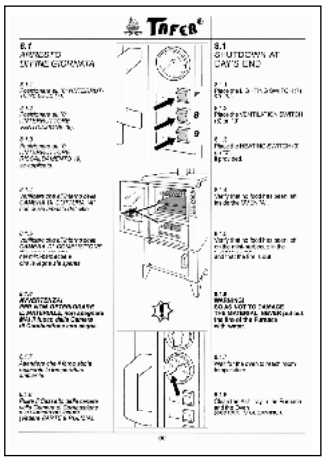
8.1.6
WARNING!
SO AS NOT TO DAMAGE THE MATERIAL, NEVER put out the fire of the Furnace with water.

8.1.7
Wait for the oven to reach room temperature.

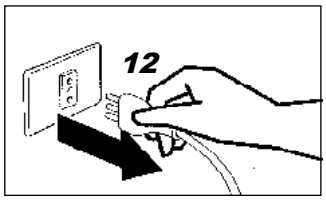
8.1.8
Clean the Ash tray in the Furnace and the Oven.
(See PART 9 CLEANING).

8.2
ARRESTO PER LUNGHE FERMATE

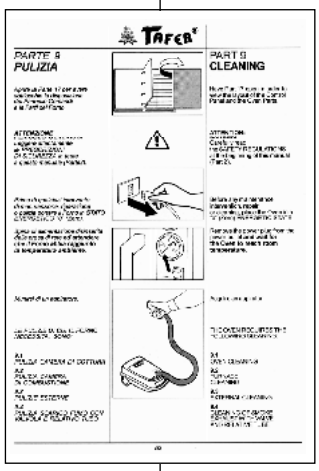
8.2.1
Comportarsi come "ARRESTO DI FINE GIORNATA".

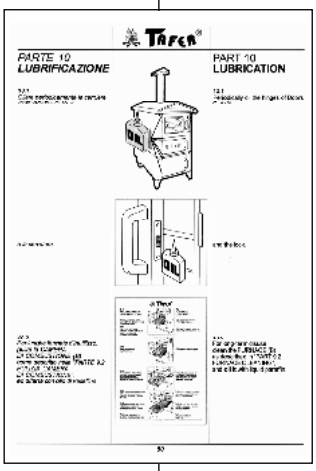


8.2.2
Staccare la spina del CAVO DI ALIMENTAZIONE (12) dalla presa di rete.



8.2.3
Pulire tutto il Forno e lubrificarlo. "Vedere PARTE 9 PULIZIA e PARTE 10 LUBRIFICAZIONE".





8.2
LONG-TERM SHUTDOWN

8.2.1
Take action as stated in "SHUTDOWN AT DAY'S END".

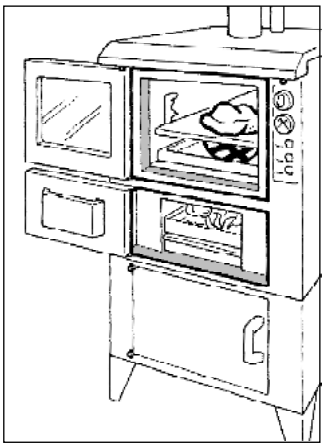
8.2.2
Remove the POWER CABLE (12) plug from the power outlet.

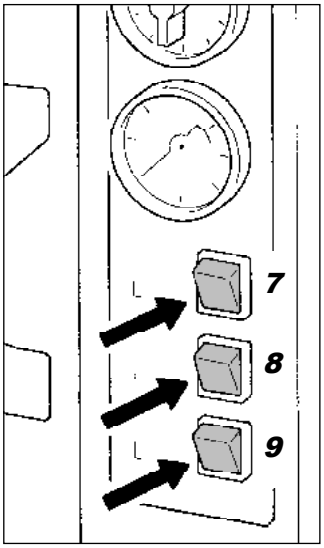
8.2.3
Clean the entire Oven and lubricate it.
"See PART 9 CLEANING and PART 10 LUBRICATION".

8.3
ARRESTO PER MANCANZA DI TENSIONE

NOTA!
In caso di mancanza di Tensione si può continuare ad utilizzare il Forno.

La tensione di rete nel Forno DOMUS, alimenta la luce interna, la ventilazione interna ed il generatore di aria calda dove provvisto.





8.3.1
Posizionare su "0" l'INTERRUTTORE LUCE (7).

8.3.2
Posizionare su "0" l'INTERRUTTORE VENTILAZIONE (8).

8.3.3
Posizionare su "0" l'INTERRUTTORE RISCALDAMENTO (9), se provvisto.

8.3.4
Attendere il ritorno della tensione.

8.3.5
Riaccendere gli Interruttori in base alle esigenze.

8.3
POWER SHORTAGE SHUTDOWN

NOTE!
In the case of a Power shortage the Oven can continue to be used.

Power voltage to the DOMUS Oven powers the internal light, internal ventilation, and the hot air generator, when provided.

8.3.1
Place the LIGHTING SWITCH (7) on "0".

8.3.2
Place the VENTILATION SWITCH (8) on "0".

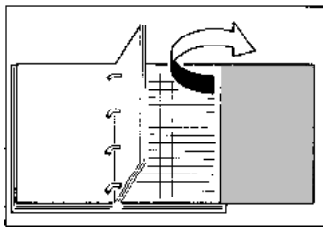
8.3.3
Place the HEATING SWITCH (9) on "0", if provided.

8.3.4
Wait for the power to return.

8.3.5
Turn on the Switches again as needed.

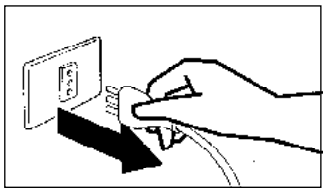
PARTE 9
PULIZIA

Aprire la Parte 17 per avere sottocchio la disposizione del Pannello Comandi e le Parti del Forno.

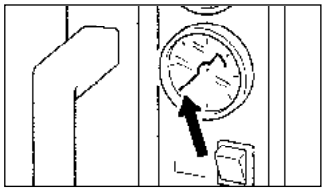


ATTENZIONE
PERICOLO GENERICO!
Leggere attentamente le PRESCRIZIONI DI SICUREZZA in testa a questo manuale (Parte2).

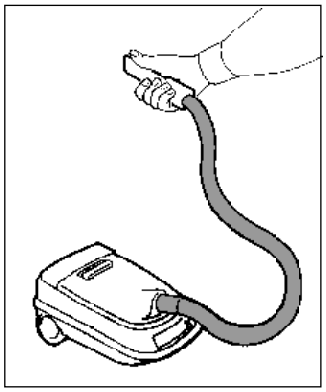
Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, riparazione o pulizia portare il Forno in STATO ENERGETICO "0" (Zero).



Spina di alimentazione disinserita dalla presa di rete ***ed attendere che il Forno abbia raggiunto la temperatura ambiente.***



Munirsi di un aspiratore.



LE PULIZIE DI CUI IL FORNO NECESSITA, SONO:

9.1
PULIZIA CAMERA DI COTTURA

9.2
PULIZIA CAMERA DI COMBUSTIONE

9.3
PULIZIE ESTERNE

9.4
PULIZIA SCARICO FUMO CON VALVOLA E RELATIVO TUBO

PART 9
CLEANING

Have Part 17 open in order to view the layout of the Control Panel and the Oven Parts.

ATTENTION:
DANGER!
Carefully read the SAFETY REGULATIONS at the beginning of this manual (Part 2).

Before any maintenance intervention, repair, or cleaning, place the Oven in a "0" (Zero) ENERGETIC STATE.

Remove the power plug from the power outlet **and wait for the Oven to reach room temperature.**

Acquire an aspirator.

THE OVEN REQUIRES THE FOLLOWING CLEANING:

9.1
OVEN CLEANING

9.2
FURNACE CLEANING

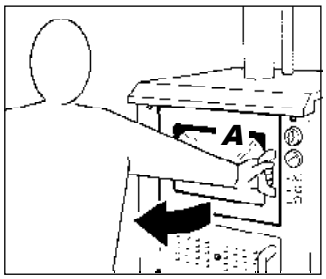
9.3
EXTERNAL CLEANING

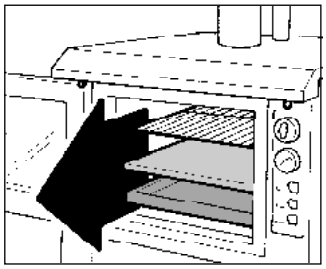
9.4
CLEANING OF SMOKE EXHAUST WITH VALVE AND RELATIVE TUBE

9.1
PULIZIA CAMERA DI COTTURA

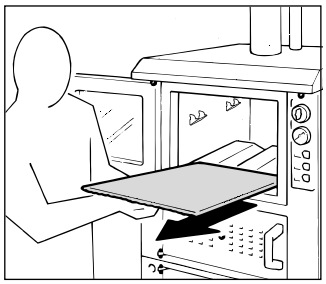
Quando si presenta la necessità, Pulire la CAMERA DI COTTURA nel seguente modo:

9.1.1
Aprire lo SPORTELLO CAMERA COTTURA (A).

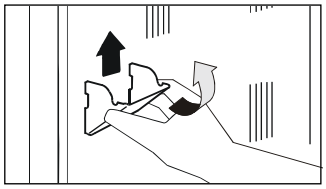




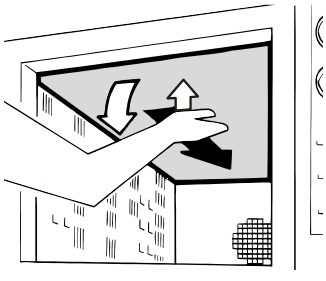
9.1.2
Togliere i piani intermedi e la piana inferiore.



9.1.3
Togliere i supporti piani di cottura.



9.1.4
Togliere il cielo.



9.1
OVEN CLEANING

When necessary, clean the OVEN as follows:

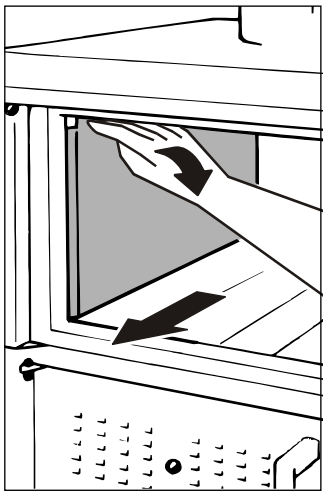
9.1.1
Open the OVEN DOOR (A).

9.1.2
Remove the intermediate shelves and the lower shelf.

9.1.3
Remove the shelf supports.

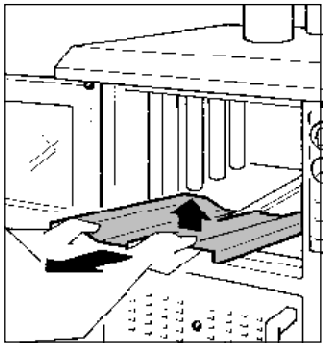
9.1.4
Remove the ceiling.

9.1.5
Togliere le pareti laterali.



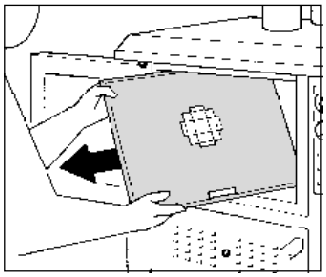
9.1.5
Remove the side walls.

9.1.6
Togliere i pannelli sottopiana.



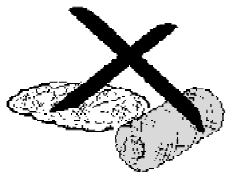
9.1.6
Remove the lower panels.

9.1.7
Togliere il pannello posteriore ventola.



9.1.7
Remove the rear fan panel.

AVVERTENZA!
Per la pulizia, non usare sostanze abrasive, pagliette metalliche o altro di simile.

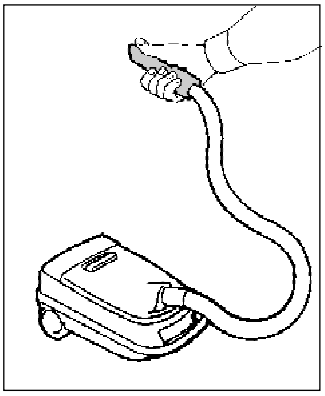


WARNING!
Do not use abrasive substances, metal wool pads, or other similar items for cleaning.

9.1.8
Lavare con prodotti detergenti adatti alla pulizia dei forni o dell'acciaio inox.

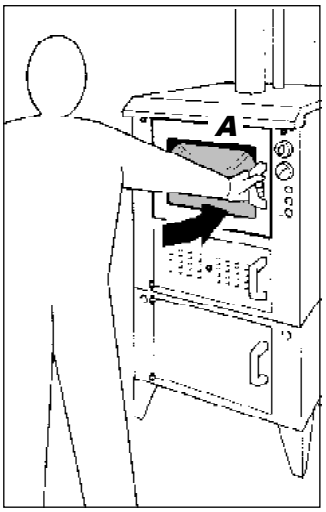
9.1.8
Wash with detergents suitable for the cleaning of ovens or stainless steel.

9.1.9
Pulire con un aspiratore i residui della cottura che si formano sotto la piana inferiore.



9.1.9
Remove cooking residues which have formed under the lower shelf with an aspirator.

9.1.10
Rimontare le protezioni della CAMERA COTTURA (A) nell'ordine inverso di come sono state smontate.



9.1.10
Reassemble the OVEN (A) guards in the opposite order in which they were disassembled.

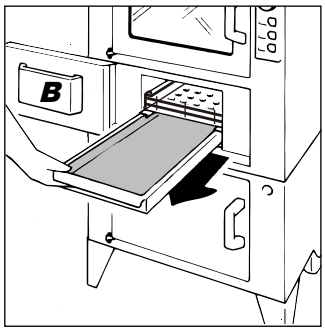
9.1.11
Chiudere lo SPORTELLO CAMERA COTTURA (A).

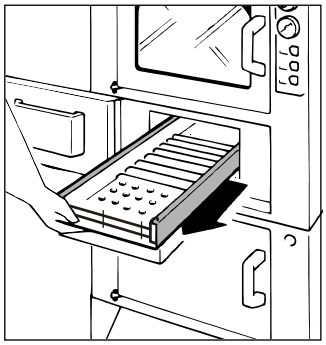
9.1.11
Close the OVEN DOOR (A).

9.2
PULIZIA CAMERA DI COMBUSTIONE

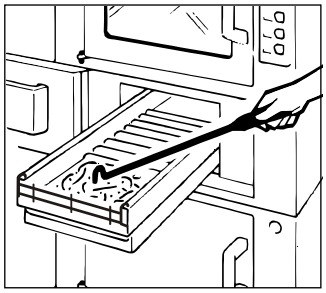
Ad ogni accensione pulire la CAMERA DI COMBUSTIONE nel seguente modo:

9.2.1
Aprire lo SPORTELLO CAMERA COMBUSTIONE (B) e sfilare parzialmente il cassetto della cenere.

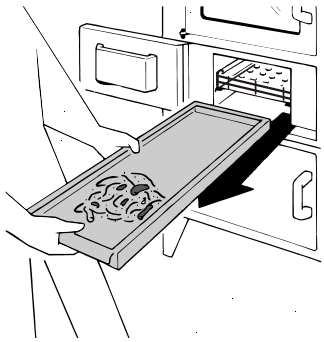




9.2.2
Sfilare parzialmente la griglia del fuoco.



9.2.3
Far cadere con l'attizzafuoco la cenere residua della griglia del fuoco nel cassetto della cenere e reinserire la griglia del fuoco fino in fondo.



9.2.4
Sfilare completamente il cassetto della cenere, assicurandosi che NON CI SIANO TIZZONI ACCESI.

9.2.5
Svuotare il cassetto della cenere, pulire il vano, e reinserirlo nell'alloggiamento fino in fondo.

9.2.6
Chiudere lo SPORTELLO CAMERA COMBUSTIONE (B).

9.2
FURNACE CLEANING

After use always clean the FURNACE as follows:

9.2.1
Open the FURNACE DOOR (B) and partially remove the ash tray.

9.2.2
Partially remove the fire grate.

9.2.3
Using a fire poker, cause the residual ash of the fire grate to fall down into the ash tray and reinsert the fire grate all the way to the back.

9.2.4
Remove the ash tray completely, making sure that THERE ARE NO LIT FIREBRANDS.

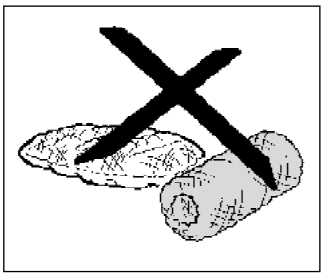
9.2.5
Empty the ash tray, clean the space, and reinsert it into the housing completely.

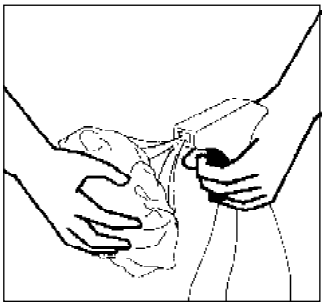
9.2.6
Close the FURNACE DOOR (B).

9.3
PULIZIE ESTERNE

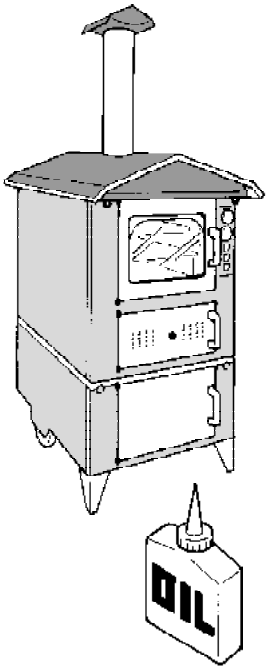
Quando si presenta la necessità...

9.3.1
*Pulire le pareti esterne verniciate con una spugna **(non abrasiva)** imbevuta di detergente leggero.*





9.3.2
Per ravvivare la brillantezza della vernice, usare un panno imbevuto con olio di vasellina.



9.3
EXTERNAL CLEANING

Whenever necessary...

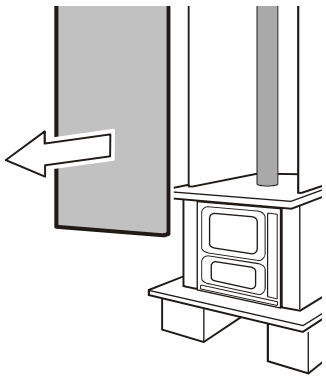
9.3.1
Clean the external painted walls with a sponge **(non-abrasive)** soaked in mild detergent.

9.3.2
Use a cloth soaked with liquid paraffin to revive the shininess of the paint.

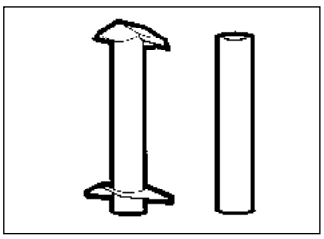
9.4
PULIZIA SCARICO FUMO CON VALVOLA E RELATIVO TUBO

*OPERAZIONE DA EFFETTUARE **OGNI 250 ORE** OD APPENA FA FUMO LA CAMERA DI COMBUSTIONE.*

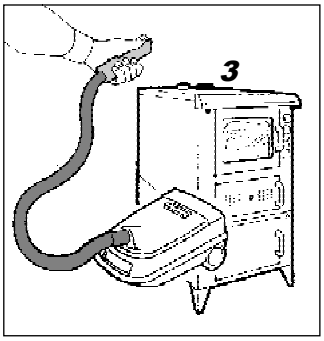
9.4.1
***Dove applicato**, togliere il pannello copertura superiore della canna fumaria.*



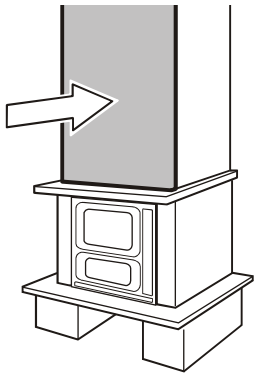
9.4.2
Smontare il tubo dalla sede dello SCARICO FUMO CON VALVOLA (3) e se necessario, portare il tubo all'esterno, e pulirlo.



9.4.3
Con l'utilizzo di un aspiratore aspirare, all'interno dello SCARICO (3) la fuliggine residua e rimontare il tubo od il comignolo nella sede SCARICO FUMO CON VALVOLA (3).



9.4.4
***Dove applicato**,rimontare il pannello copertura superiore della canna fumaria.*



9.4
CLEANING OF THE SMOKE EXHAUST WITH VALVE AND RELATIVE TUBE

THIS OPERATION IS TO BE CARRIED OUT **EVERY 250 HOURS** OR AS SOON AS THE FURNACE BEGINS TO CREATE SMOKE.

9.4.1
When provided, remove the upper panel cover of the flue.

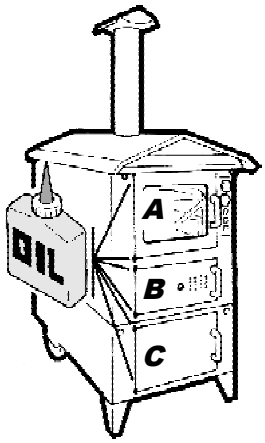
9.4.2
Remove the tube from the SMOKE EXHAUST WITH VALVE (3) housing and, if necessary, bring it outside and clean it.

9.4.3
Using an aspirator, vacuum up the residual soot inside the EXHAUST (3) and reassemble the tube or chimney cap into the SMOKE EXHAUST WITH VALVE (3) housing.

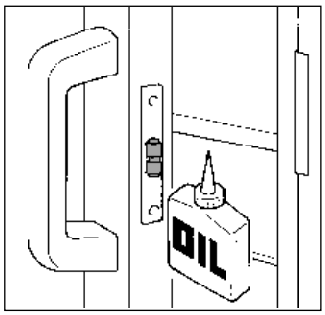
9.4.4
When provided, reassemble the upper cover panel of the flue.

PARTE 10
LUBRIFICAZIONE

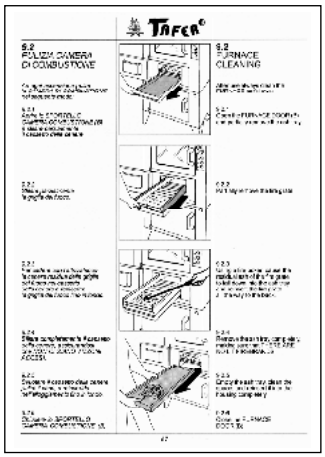
10.1
Oliare periodicamente le cerniere degli Sportelli A, B, C



e la serratura.



10.2
Per lunghe fermate d'inutilizzo, pulire la CAMERA DI COMBUSTIONE (B) come descritto nella "PARTE 9.2 PULIZIA CAMERA DI COMBUSTIONE", ed ***oliarla*** *con olio di vasellina.*



PART 10
LUBRICATION

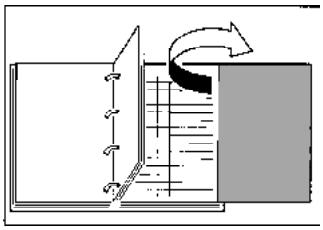
10.1
Periodically oil the hinges of Doors A, B, C

and the lock.

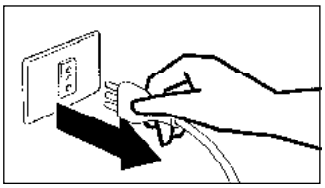
10.2
For long-term disuse, clean the FURNACE (B) as described in "PART 9.2 FURNACE CLEANING", and **oil it** with liquid paraffin.

PARTE 11
MANUTENZIONE ORDINARIA

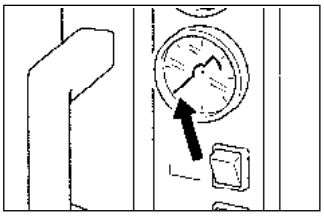
Aprire la Parte 17 per avere sottocchio la disposizione del Pannello Comandi e le Parti del Forno.



ATTENZIONE
PERICOLO GENERICO!
Leggere attentamente le PRESCRIZIONI DI SICUREZZA in testa a questo manuale (Parte2).



Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, riparazione o pulizia, portare il Forno in STATO ENERGETICO "0" (Zero).
Spina di alimentazione disinserita dalla presa di rete ***ed attendere che il Forno abbia raggiunto*** *la temperatura ambiente.*



Le MANUTENZIONI ORDINARIE sono:

11.1
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA ILLUMINAZIONE INTERNA

11.2
CONTROLLO CIELO DELLA CAMERA DI COMBUSTIONE

PART 11
MAINTENANCE

Have Part 17 open in order to view the layout of the Control Panel and the Oven Parts.

ATTENTION:
DANGER!
Carefully read the SAFETY REGULATIONS at the beginning of this manual (Part 2).

Before any maintenance intervention, repair, or cleaning, place the Oven in a "0" (Zero) ENERGETIC STATE. Remove the power plug from the power outlet **and wait for the Oven to reach** room temperature.

ORDINARY MAINTENANCE:

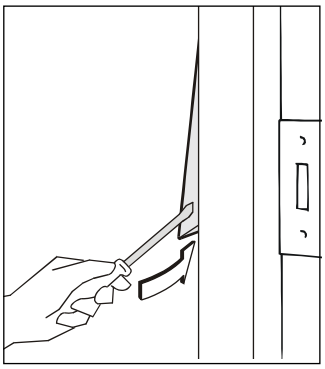
11.1
REPLACING THE INTERNAL LIGHTING LAMP

11.2
CHECKING THE CEILING OF THE FURNACE

11.1 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA ILLUMINAZIONE INTERNA

11.1.1
Aprire lo SPORTELLO CAMERA COTTURA (A).

11.1.2
Con un piccolo cacciavite o attrezzo, togliere il coperchio con vetro.

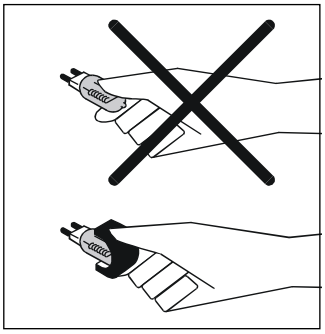


11.1.3
Estrarre la lampada rotta.

11.1.4
Munirsi di lampada/e di eguale misura delle vecchie.

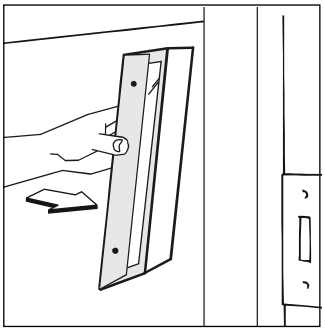
LAMPADA ALOGENA 12V-10W e...

facendo attenzione a non toccare la lampada a mani nude, inserirla nel proprio alloggiamento.

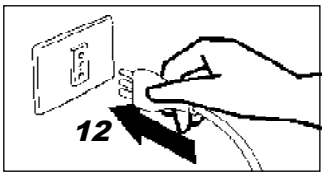


11.1.5
Riposizionare il supporto lampade a incastro.

11.1.6
Chiudere lo SPORTELLO CAMERA COTTURA (A).



11.1.7
Inserire la spina del CAVO DIALIMENTAZIONE (12) nella presa di rete.



11.1.8
La SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA ILLUMINAZIONE INTERNA, è terminata.

11.1 REPLACING THE INTERNAL LIGHTING LAMP

11.1.1
Open the OVEN DOOR (A).

11.1.2
Using a small screwdriver, remove the glass lid.

11.1.3
Remove the burnt lamp.

11.1.4
Acquire the same type of light/s as the old one/s.

12V-10W HALOGEN LAMP and...

without touching the lamp with bare hands, fit into its housing.

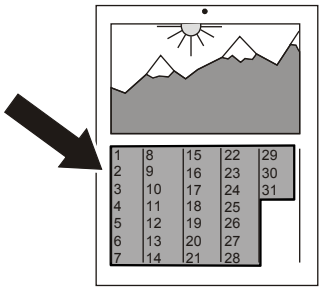
11.1.5
Reposition the light support.

11.1.6
Close the OVEN DOOR (A).

11.1.7
Insert the POWER CABLE (12) plug into the power outlet.

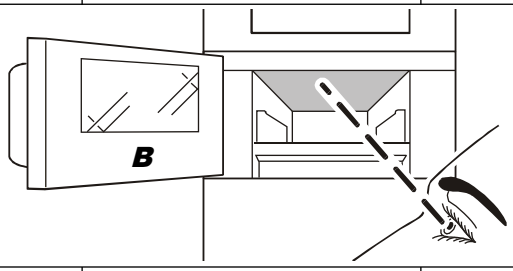
11.1.8
The REPLACING THE INTERNAL LIGHTING LAMP stage has been completed.

11.2
CONTROLLO CIELO DELLA CAMERA DI COMBUSTIONE



11.2.1
Questa operazione deve essere effettuata ***ogni mese****.*

11.2.2
Aprire lo SPORTELLO CAMERA COMBUSTIONE (B).

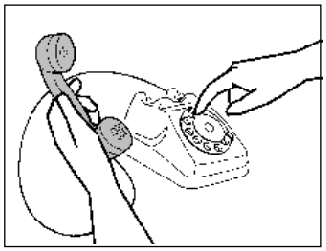


11.2.3
Con una torcia o quando il fuoco è acceso, verificare lo stato della lamiera nel CIELO della CAMERA DI COMBUSTIONE (B).

- *Se s'intravedono dei fori sulla lamiera chiamare il Vostro Rivenditore Autorizzato per la* ***sostituzione****.*
- *Se la lamiera è in buono stato continuare ad utilizzarlo.*

11.2.4
Il CONTROLLO CIELO DELLA CAMERA DI COMBUSTIONE, è terminato.

11.3
Per qualsiasi altra MANUTENZIONE STRAORDINARIA, rivolgersi al Vostro Rivenditore Autorizzato.



11.2
CHECKING THE CEILING OF THE FURNACE

11.2.1
This should be done at least **once a month**.

11.2.2
Open
the FURNACE DOOR (B).

11.2.3
Lighting the interior with a flash-light or when the fire is on, check the condition of the FURNACE CEILING (B).

- If there are holes on the sheet plate call your Authorized Dealer immediately to **replace** the part.
- If the sheet plate is undamaged, continue to use the oven.

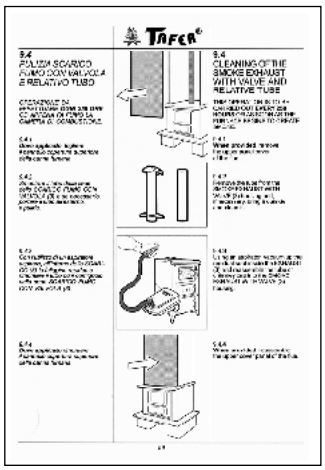
11.2.4
The CHECKING THE CEILING OF THE FURNACE stage has been completed.

11.3
For any other MAINTENANCE operation contact an Authorized Retailer.

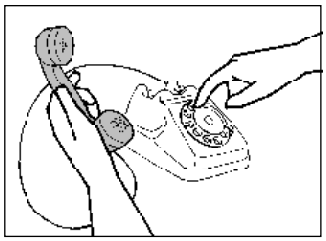
PARTE 12
ANOMALIE E RIMEDI

ANOMALIA:
Il Forno fà fumo.

RIMEDIO:
Pulire SCARICO TUBO CON VALVOLA E RELATIVO TUBO (Vedere PARTE 9.4 PULIZIA).



Per qualsiasi altro tipo d'Anomalie di funzionamento del Forno DOMUS, rivolgersi al ***SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA del RIVENDITORE AUTORIZZATO.***



PART 12
ANOMALIES AND SOLUTIONS

ANOMALY:
The Oven creates smoke.

SOLUTION:
Clean the EXHAUST TUBE WITH VALVE AND RELATIVE TUBE (See PART 9.4 CLEANING).

For any other type of operational Anomaly of the DOMUS Oven, contact **TECHNICAL ASSISTANCE of an AUTHORIZED RETAILER.**

PARTE 13
PARTI DI RICAMBIO

PART 13
SPARE PARTS

L'ELENCO PARTI DI RICAMBIO sono da richiedere al Rivenditore Autorizzato e sostituibili senza l'intervento del Manutentore Tecnico.

The following SPARE PARTS are available from your Authorized Dealer and can be replaced without the intervention of the Maintenance Technician.

CODICE ART.	***DESCR. ARTICOLO***	**ART. CODE**	**ARTICLE DESCRIPTION**
AF-05	*Attizza fuoco*	AF-05	Fire poker
CF-1P	*Carrello famiglia un piano*	CF-1P	One shelf family cart
CG-1P	*Carrello grande un piano*	CG-1P	Large one shelf cart
FF-GPT	*Griglia porta teglia 428x428*	FF-GPT	Tray rack 428x428
FG-GPT	*Griglia porta teglia 428x785*	FG-GPT	Tray rack 428x785
FF-TA40	*Teglia alluminio 430x430x40*	FF-TA40	Aluminium tray 430x430x40
FG-TA40	*Teglia alluminio 430x800x40*	FG-TA40	Aluminium tray 430x800x40
FF-PRC	*Piana refr. fam. centr. 428x460x14*	FF-PRC	Middle fam. refr. plat. 428x460x14
FF-PRI	*Piana refr. fam. inf. 428x460x14*	FF-PRI	Bottom fam. refr. plat. 428x460x14
FG-PRC	*Piana refr. gr. centr. 428x795x14*	FG-PRC	L.ge middle refr. plat. 428x795x14
FG-PRI	*Piana refr. gr. inf. 428x795x14*	FG-PRI	L.ge bottom refr. plat. 428x795x14
CM-H70N	*Comignolo FF EFG nero*	CM-H70N	Black chimney cap FF EFG
GRAT-C	*Graticola 315x315 cromata*	GRAT-C	Chromium plated Grill 315x315
PL-P	*Paletta per pizza*	PL-P	Pizza paddle
FF-TIN/R/G	*Tetto da interno nero*	FF-TIN/R/G	Black indoor roof
FG-TIN/R/G	*Tetto da interno nero*	FG-TIN/R/G	Black indoor roof
FF-TEB	*Tetto da esterno bronzato*	FF-TEB	Bronzed outdoor roof
FG-TEB	*Tetto da esterno bronzato*	FG-TEB	Bronzed outdoor roof
SI-PC	*Supporto inox piani di cottura*	SI-PC	Stainless steel cook. shelf support
FF-CCC	*Cielo camera cottura*	FF-CCC	Oven ceiling
FG-CCC	*Cielo camera cottura*	FG-CCC	Oven ceiling
FF-LCC	*Pannello laterale camera cottura*	FF-LCC	Side oven panel
FG-LCC	*Pannello laterale camera cottura*	FG-LCC	Side oven panel
FG-PCC	*Pannello posteriore camera cottura*	FG-PCC	Back oven panel
LA-20	*Lampada alogena 20w*	LA-20	20w halogen lamp
FF-CC	*Cassetto cenere*	FF-CC	Ash tray
FG-CC	*Cassetto cenere*	FG-CC	Ash tray
FF-GF	*Griglia fuoco*	FF-GF	Fire grate
FG-GF	*Griglia fuoco*	FG-GF	Fire grate

13.1
ACCESSORI

*Ulteriori **accessori** si possono richiedere al Rivenditore Autorizzato.*

DESCRIZIONE

13.1.1
GRIGLIA COTTURA FF-FG

Si utilizza con la Teglia alta 60 millimetri contenente acqua, per cuocere tutti i tipi di carne così migliora il livello di cottura con l'evaporazione dell'acqua ed elimina i fumi.

13.1.2
TEGLIA ALLUMINIO
(**420x420x60**) -(**420x800x60**)

Si utilizza per contenere acqua quando si usa la Griglia Cottura o per aumentare la capienza dei cibi quando si utilizza come contenitore.

13.1.3
KIT PORCHETTA
(**420x800x140**)

Si utilizza per cuocere grandi arrosti (tacchini, oca) o per cuocere la porchetta.

13.1.4
MENSOLA LATERALE FF-FG
(per Forni con Carrello)

Piano di lavoro da utilizzare come appoggio.

13.1
ACCESSORIES

Other **accessories** are available from your Authorized Dealer.

DESCRIPTION

13.1.1
COOKING RACK FF- FG

Use with the 60 mm H tray; contains water and is ideal for cooking meat; water evaporation improves cooking and eliminates smoke.

13.1.2
ALUMINIUM TRAY
(420x420x60**) -(**420x800x60**)**

Fill with water when using the Cooking Rack or as container to increase capacity.

13.1.3
ROASTING KIT
(420x800x140**)**

Use for large roasts (turkey, goose) or for pork roasts.

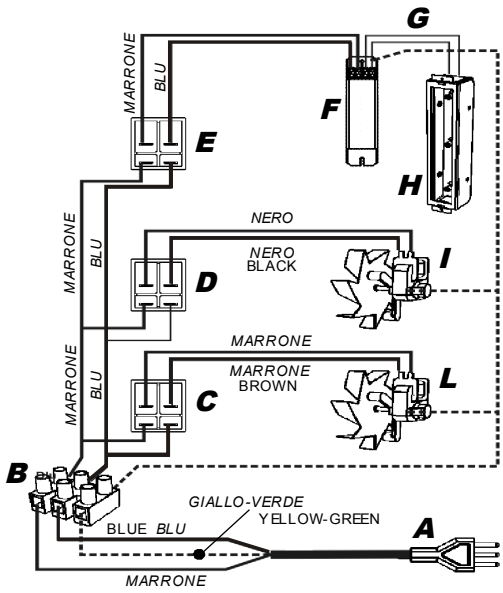
13.1.4
SIDE SHELF FF – FG
(for Ovens with Cart)

Surface used as work plane.

TAFER®

PARTE 14 SCHEMA PRATICO IMPIANTO ELETTRICO

PART 14 WIRING DIAGRAM



DESCRIZIONE	*POSIZIONE* POSITION	DESCRIPTION
SPINA 230V-10A	***A***	230V-10A PLUG
MORSETTI CONNESSIONI	***B***	CONNECTION TERMINALS
INTERRUTTORE VENTOLA RISCALDAMENTO 230V-16A	***C***	230V-16A HEATING FAN SWITCH
INTERRUTTORE VENTOLA CAMERA COTTURA 230V-16A	***D***	230V-16A OVEN FAN SWITCH
INTERRUTTORE LUCI 230V-16A	***E***	230V-16A LIGHTING SWITCH
TRASFORMATORE 230V-12V 40W	***F***	230V-12V 40W TRANSFORMER
CAVI LAMPADE 12V	***G***	12V LAMP CABLES
MODULO PORTALAMPADE 3 LAMPADE DA 12V-10W	***H***	LAMP-HOLDER MODULE 3 - 12V-10W LAMPS
MOTORE VENTILAZIONE CAMERA COTTURA 230V-32W	***I***	230V-32W OVEN FAN MOTOR
MOTORE RISCALDAMENTO 230V-32W	***L***	230V-32W HEATING MOTOR

PARTE 15 ***ALLEGATI***		PART 15 **ATTACHMENTS**

PARTE 16
INFORMAZIONI DI ASSISTENZA TECNICA

Per qualsiasi necessita di ASSISTENZA TECNICA RIVOLGERSI A:

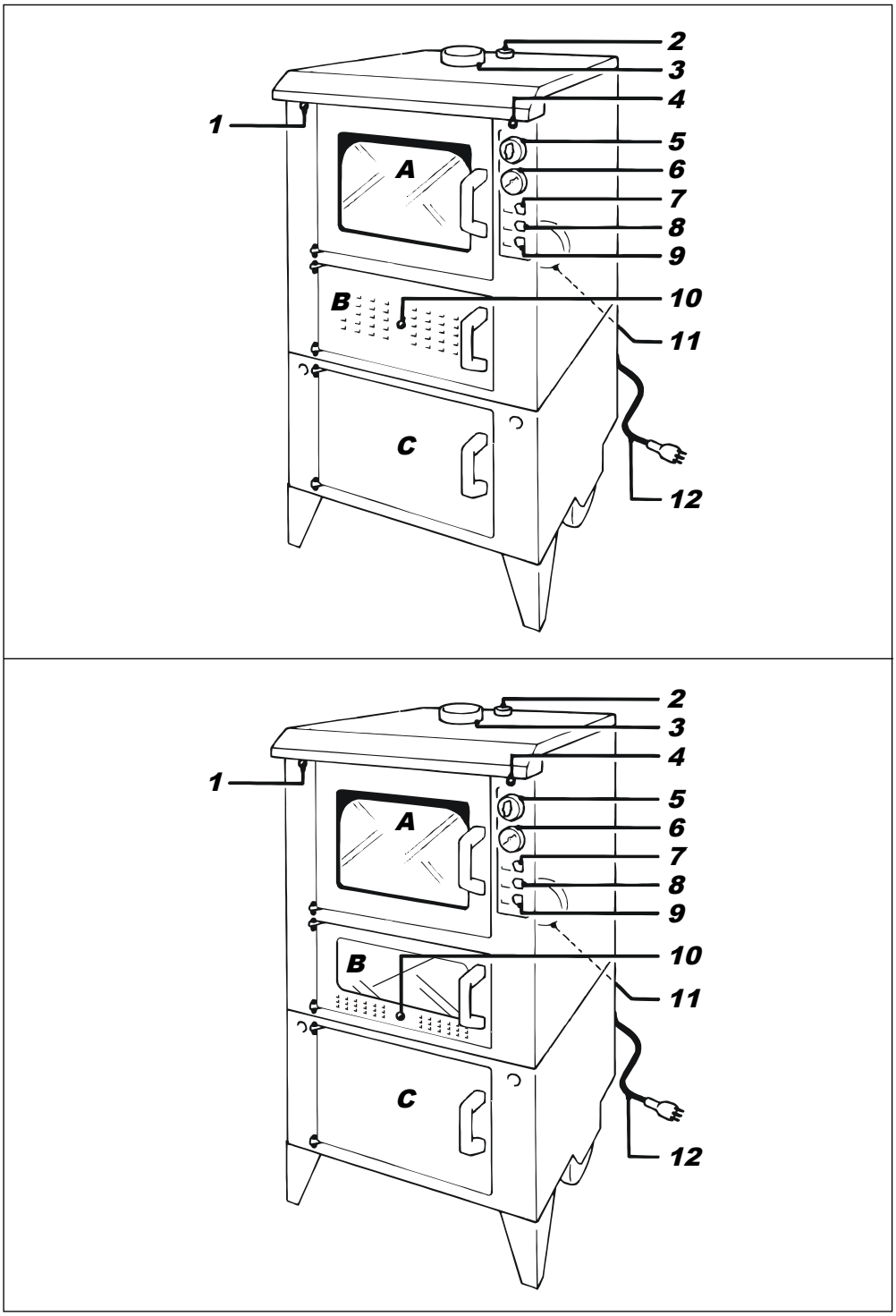
PART 16
TECHNICAL ASSISTANCE INFORMATION

For any need for TECHNICAL ASSISTANCE CONTACT:

PARTE 17
DISPOSIZIONE PANNELLO COMANDI E PARTI DEL FORNO

PART 17
LAYOUT OF CONTROL PANEL AND OVEN PARTS

DESCRIZIONE COMANDI	***POS.***	**CONTROLS DESCRIPTION**
CONTROLLO VALVOLA FUMO	***1***	SMOKE CONTROL VALVE
SCARICO VAPORE	***2***	STEAM EXHAUST
SCARICO FUMO CON VALVOLA	***3***	SMOKE EXHAUST WITH VALVE
CONTROLLO VALVOLA VAPORE	***4***	STEAM CONTROL VALVE
TIMER-CONTAMINUTI	***5***	TIMER
TERMOMETRO	***6***	THERMOMETER
INTERRUTTORE LUCE	***7***	LIGHTING SWITCH
INTERRUTTORE VENTILAZIONE	***8***	VENTILATION SWITCH
INTERRUTTORE RISCALDAMENTO	***9***	HEATING SWITCH
COMANDO ARIA COMBUSTIONE	***10***	DRAUGHT CONTROL
USCITA ARIA CALDA	***11***	HOT AIR OUTLET
CAVO ALIMENTAZIONE	***12***	POWER CABLE
SPORTELLO CAMERA COTTURA	***A***	OVEN DOOR
SPORTELLO CAMERA COMBUSTIONE	***B***	FURNACE DOOR
SPORTELLO CARRELLO	**C**	CART DOOR


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
A
B
C

TECNOLOGIE AVANZATE FORNI E RISCALDAMENTO
OVEN AND HEATING ADVANCED TECHNOLOGIES

***TAFER** di Carboni & C. snc*
Via Bruscheto n. 4
47843 - MISANO MONTE (RN)
Tel. 0541-690314
Fax 0541-698993
Partita IVA 02158580403